СВЕТЛАНА
КЕСОЯН
ТОРТ
КУЛИНАРНЫЙ
ДЕТЕКТИВ
альпина
ПАБЛИШЕР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Она – счастливый обладатель мало кому понятной профессии концепт-шеф, непроизносимого отчества и французской овчарки Матильды. Он – следователь убойного отдела и хипстер по жизни. Они никогда бы не встретились, но однажды утром она обнаружила на кухне ресторана «Доколе» адский торт, – теперь им вместе предстоит расследовать убийство. Между ними нет ничего общего, кроме любви к баскской кухне и ненависти к розочкам из сливочного крема. Но это не так уж и мало, как кажется на первый взгляд…

- Светлана Кесоян
  - ○
  - ○
  - ○ Глава 1
  - ○ Глава 2
  - ○ Глава 3
  - ○ Глава 4
  - ○ Глава 5
  - ○ Глава 6
  - ○ Глава 7
  - ○ Глава 8
  - ○ Глава 9
  - ○ Глава 10
  - ○ Глава 11
  - ○ Глава 12
  - ○ Глава 13
  - ○ Глава 14
  - ○ Глава 15
  - ○ Глава 16
  - ○ Глава 17
  - ○ Глава 18
  - ○ Глава 19
  - ○ Глава 20
  - ○ Глава 21
  - ○ Глава 22
  - ○ Глава 23
  - ○ Глава 24
  - ○ Глава 25
  - ○ Глава 26
  - ○ Глава 27
  - ○ Глава 28

- Глава 29
- Глава 30
- Глава 31
- Глава 32
- Об авторе

- notes
  - 1
  - 2

Светлана Кесоян
Торт: Кулинарный детектив

Редактор *Наталья Цветкова*
Руководитель проекта *И. Гусинская*
Дизайн макета и обложки *Ю. Буга*
Корректоры *Е. Аксенова, М. Смирнова*
Компьютерная верстка *М. Поташкин*
Иллюстрация на обложке *istockphoto.com*

© Кесоян С.Г., 2017
© ООО «Альпина Паблишер», 2017

Все права защищены. Произведение предназначено исключительно для частного использования. Никакая часть электронного экземпляра данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для публичного или коллективного использования без письменного разрешения владельца авторских прав. За нарушение авторских прав законодательством предусмотрена выплата компенсации правообладателя в размере до 5 млн. рублей (ст. 49 ЗОАП), а также уголовная ответственность в виде лишения свободы на срок до 6 лет (ст. 146 УК РФ).

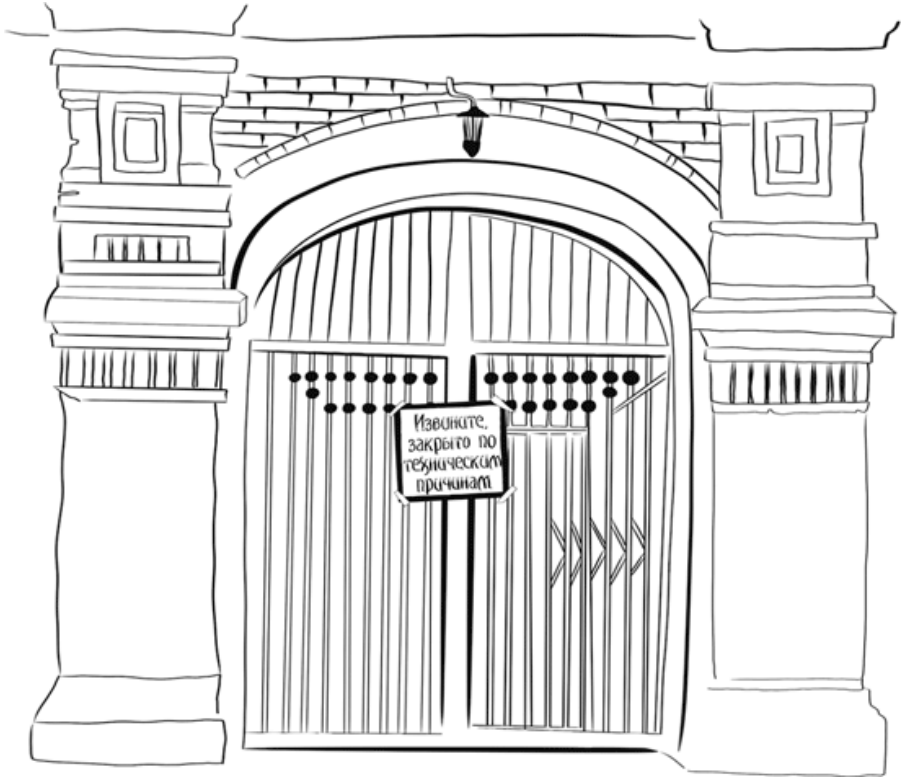
* * *

Эта книга – художественный вымысел автора. Все совпадения с реальными людьми, событиями и местами случайны.

Глава 1

На столе лежал человек. Точнее, это был уже не человек, а торт. Завитушки из розового крема сплетались в гирлянды розочек. Точность прорисовки каждого зеленого листика вводила в ступор. Крем был сливочным, жирным и потому хорошо держал форму. Россыпи золотых сахарных шариков аккуратно прикрывали все технически несовершенные места. Те из кондитеров, кто не в ладах с композицией, обычно используют шарики именно с этой целью: чтобы замаскировать недостатки общего рисунка, если нет четкого плана-картинки в голове. Сахарная мастика – та, которую используют при изготовлении тортов, – покрывала тело целиком, скрадывая неидеальные черты лица, а может быть, даже намеренно их приукрашивая. Это был взрослый человек, хотя и маленького роста, – вот единственное, что стало мне понятно в ту секунду, когда я переступила порог кухни.

Толпа во дворе ждала полицию или милицию: я до сих пор не научилась правильно называть это стремное подразделение охраны порядка в нашем городе. Посудомойки прятались под раковинами и пытались рыдать, вытирая лица вечно сморщенными от мыла и воды руками. Повара-горячники курили у черного хода и комментировали друг друга исключительно матом. Две симпатичные киргизки из холодного цеха впали в оцепенение на складе сыпучих продуктов. Вернуть их к работе – перебирать салат и резать редиску – было явно некому. Управляющая и она же генеральный директор ресторана «Доколе» Дарья бегала по двору и кричала в трубку что-то про полный аут и дизастер.



– Даш, а объявление на подворотне уже повесили? Что ресторан сегодня не работает по техническим причинам, – с испугу я, как всегда, пошутила не к месту.

Моя ненависть к масляному крему и бисквитным коржам достигла предела. Тошнота подступила к горлу, и я закурила сигарету – первую за сегодняшнее утро. Глупо было надеяться, что кто-нибудь из барменов догадался включить кофейную машину и принесет мне капучино с корицей. Но, как я и рассчитывала, клубы дыма в голове прояснили ситуацию: я прекратила созерцать тошнотворные розочки, развернулась и вышла наружу. И уже там наконец-то свалилась в обморок.

Плюшевые зайцы отчаянно колотили лапами по лицу и брызгали на него имбирным лимонадом. Даже без сознания я поняла, что лимонад имбирный, и это заставило меня открыть глаза и с интересом взглянуть зайцам в лицо. Но оказалось, что это не зайцы, а генеральный директор Дарья:

– Ты же понимаешь, что скорая приедет только через час? Да, Свет? Так что вставай, я Лешу уже погнала за эспрессо. Кроме нас с тобой, тут вменяемых нет.

– Даш, а объявление на подворотне уже повесили? Что ресторан сегодня не работает по техническим причинам, – с

испугу я, как всегда, пошутила не к месту.

– Сейчас повесим! – Даша воспринимала мой черный юмор буквально, и, надо признаться, это всегда шло на пользу делу. Она крикнула своему заместителю, чтобы тот коротко, но внятно объяснил охране, что надо закрыть ворота и никого не пускать, кроме полиции.

Глава 2

Приехавший наряд запретил всем присутствующим покидать место преступления, которое я почему-то упрямо продолжала называть местом происшествия. Следователи оказались не старыми, не пузатыми и не противными. Дотошными, но это же работа такая. Пришлось отвечать на вопросы. Сначала они пытались допросить посудомоек – без переводчика с таджикского это оказалось проблематично. Женщины рыдали и махали руками так, что даже мне стало страшно. Зато общий язык с горячниками был найден сразу: эти парни отвечали быстро, энергично, без лишних размусоливаний. Да, пришли на работу как обычно, в 8:30. Да, сразу почуяли неладное: пекарь к началу дневной смены обычно загружал печку до отказа, а тут – тишина и низкий уровень температуры в помещении. Никаким хлебом не пахнет. Да, когда увидели, что творится в кондитерке, развернулись, ничего не трогали и позвонили директору, в милицию (полицию) и в скорую на всякий случай, хотя и так было понятно, что дело пахнет керосином.

С холодницами Нургуль и Гелей разговаривать было особо не о чем: как выяснилось, они пытались все-таки перебирать салат, а в кондитерку заглянули, только когда услышали истошный ор посудомоек. Всех интересовал вопрос, когда же появится шеф-повар Алексей, но он на работу явно не спешил и нарисовался только к двум. Мне было приятно, что отчитывать его и выяснять причину опоздания на этот раз будет не Даша и даже не я, а следователи из убойного отдела.

Ненависть Палыча к скутерам носила болезненный характер. Палыч свято верил в то, что скутеры – главное зло нового мира и за всем этим кроется вселенский заговор империализма, который он вот-вот раскроет.

Алексей со всеми видимыми признаками жесткого похмелья по привычке пытался встать в позу непонятого художника, но довольно быстро обломался: курить ему не давали и холодного пива тоже никто не предлагал. Коля и Вася из горячего цеха с сочувствием наблюдали за нечленораздельным мычанием непосредственного начальника и что-то пытались ему показать на пальцах исподтишка. Выяснилось, что Алексей ушел вчера последним, так как до трех ночи распивал на рабочем месте дешевый коньяк, а также пытался склонить к сожительству посудомойку. И когда та, верная своему далекому мужу добрая женщина, ему отказала, обиделся, собрался с силами и отбыл домой – на такси.

На работе оставалась только ночная смена – пекарь Ренат, охранник Саша – и больше никого. Двинутый отставной майор

Палыч, стражник московской подворотни, ведущей к ресторану «Доколе», не в счет. Палыча не пускали на кухню даже в самые дождливые дни – уж больно вредный человек. Сейчас он, кстати, прорывался сквозь кордон к своим воротам, так как продолжал бояться незаконного проникновения скутеров на место происшествия. Пульт у него довольно быстро отобрала Даша, но упрямый, одержимый пенсионер пытался закрыть ворота собственным телом. Поэтому подоспевшей откуда ни возьмись скорой пришлось вколоть ему успокоительное и уложить на носилки.

Ненависть Палыча к скутерам носила болезненный характер с самого открытия ресторана «Доколе», и вот уже три года эта паранойя не утихала, а, наоборот, разгоралась с новой силой. Профилактические беседы, угощения профитролями с заварным кремом и прочие знаки благосклонного внимания со стороны работников ресторана разбивались о врожденную подозрительность бывшего работника МВД. Палыч свято верил в то, что скутеры – главное зло нового мира и за всем этим кроется вселенский заговор империализма, который он вот-вот раскроет. Ждать просветления мы давно устали, и переводить профитроли тоже надоело. Тем более что мы готовили лучшие профитроли в городе.

На обучение кондитерского цеха рецепту моей мамы ушло около года. Фокус заключался именно в простоте исполнения и использовании только качественных продуктов. Хотя последнее никак не вязалось в моей голове с воспоминаниями о советском детстве, в котором невозможно было достать ни масла, ни яиц, ни молока без очередей или связей. Как моей маме удалось придумать идеальный заварной крем в таких условиях – до сих пор остается загадкой.

Сопротивление на кухне вызывало прежде всего мое страстное желание замешивать в крем настоящее вологодское масло. Кондитеры ресторана «Доколе» обычно с пеной у рта доказывали мне, что масло на основе растительных жиров ничуть не хуже, и страшно оскорблялись, если я, потеряв всяческое терпение, начинала орать: «Маргарин создан для мутантов, а не для людей!» Еще один трудный момент – способ приготовления крема. Его надо было смешать из яиц, сахара, молока, добавить чуть-чуть муки и уваривать до загустения, все время помешивая и слегка взбивая венчиком. На этом этапе все без исключения кондитеры пытались засыпать в сотейник крахмал. Мол, так будет гуще, стабильнее и быстрее. Мои дилетантские, по их мнению, уверения, что этот крем не создан быть густым, а должен быть легким и элегантно-пластичным, обычно упирались в железную

фразу: «Так кто же все это мешать все время будет?!» В общем, кондитеры в ресторане «Доколе» менялись часто. Профитроли оставались лучшими в Москве. А я научилась не беситься и упрямо гнуть свою генеральную линию.

Ну и чтобы подкрепить свое хвастовство реальными действиями, вот рецепт.

Профитроли моей мамы

Для заварного теста

1 стакан воды[1]; 1 стакан муки; 125 граммов сливочного масла; 4–5 яиц; ¼ чайной ложки соли.

Для смазки

1 яйцо; 2 столовые ложки холодной воды.

Для заварного крема

1,5 стакана молока; 3 яйца; ½ стакана сахара; 1,5 столовой ложки муки; кусок сливочного вологодского масла толщиной два пальца от 200-граммовой пачки; семена ванили (если есть, но можно обойтись и без нее) на кончике ножа.

Сначала приготовим крем. В сотейнике смешиваем яйца с сахаром при помощи венчика. Вливаем молоко. Перемешиваем как следует. Подсыпаем муку и взбалтываем венчиком весь состав еще раз – комков не оставляем. Ставим сотейник на средний огонь и, продолжая мешать венчиком, доводим крем до кипения. Пока не кипит, но уже становится горячéе, добавляем семена из стручка ванили. Как только начнет густо булькать, снимаем сотейник с плиты и вмешиваем в крем сливочное масло – постепенно, кусочками. Достигаем глянцевой однородной консистенции. Оставляем крем остывать до комнатной температуры.

Теперь займемся тестом. В сотейник к холодной воде добавляем соль, масло и ставим на огонь. Доводим до

кипения, перемешивая. Убавляем огонь и тут же засыпаем муку. Очень быстро (1–2 минуты) замешиваем тесто деревянной ложкой с длинной ручкой до однородности и немедля снимаем сотейник с огня! Продолжая вымешивать тесто, вбиваем в него по очереди каждое яйцо. Главное – не бухнуть все яйца сразу! Каждый раз добиваемся полного взаимопроникновения яйца и теста.

На противень выстилаем пергамент. Двумя чайными ложками выкладываем на него будущие профитроли, оставляя между ними расстояние 2–4 сантиметра.

Отправляем пирожные в духовку, разогретую до 190°С. Выпекаем до золотистого цвета. Внутри каждого профитроля во время пребывания в духовке образуется интригующая пустота. Именно ее мы и заполним потом вкуснющим заварным кремом. Важно: не открывать духовку, пока профитроли не испекутся! В противном случае они схлопнутся – не поднимутся!

Достаем противень из духовки и быстро выкладываем профитроли на блюдо. Пирожные должны немного остыть. Острым тонким ножом надрезаем каждый на макушке «крышечкой», но не срезаем «крышечку» до конца. В каждый профитроль аккуратно закладываем заварной крем чайной или кофейной ложкой и закрываем «крышку». (С профессиональным кондитерским мешком она не нужна. У кондитерского мешка есть металлический наконечник, которым и протыкается каждый профитроль в незаметном месте. А как только «тельце» протыкается, следом вовнутрь поступает крем.)

Оторвать меня от размышлений о безупречном сливочном масле в тот день смог только следователь. Вернее, стандартная форма допроса на месте преступления, включавшая в себя имя – Светлана; фамилию – Кеян; отчество… Тут следователь запнулся и переспросил еще раз. Я за тридцать пять лет своей жизни успела привыкнуть к подобным трудностям произношения и продиктовала по слогам: «Мкрты-чев-на» – добавив, что можно и без отчества легко обойтись в нашей реальной жизни. (Дай бог здоровья моему папе.) Следователь послушно повторил, записал и поднял на меня глаза: шутку про непроизносимое отчество, с которым мне приходится жить с детского сада на территории Москвы, не считая сопредельных государств земного шара, он явно не понял. Пока я была для него очередным лицом

кавказской национальности, предположительно без регистрации и права на работу на территории РФ:

– Откуда вы к нам приехали? – этот парень явно хотел напасть на след.

– С Патриков, – беззаботно ляпнула я.

Следователь был симпатичный, но соображал туго.

– Это где?

– Да тут, недалеко. Двадцать минут пешком, если медленным шагом.

– Как давно вы в городе? – он по-прежнему гнул что-то свое, а я, как иностранка, игнорировала его попытки докопаться до здравого смысла.

– Тридцать один год с регулярными перерывами на летние каникулы в детстве и отпуска во взрослой жизни.

– Ну и где же вы пропадали еще четыре года? – он все еще надеялся поймать меня на слове.

– У бабушки – тут уже я перестала что-либо понимать: зачем следователю информация о моем младенчестве? – Дело все в том, что родители обзавелись мной еще в институте и, чтобы закончить учебу, меня отправили к бабушке с дедушкой – на Кубань. Там я и росла до трех с половиной лет, если быть совсем точной. А мама и папа меня регулярно навещали.

– Светлана Мкртычевна, что вы мне голову морочите? – не выдержал следователь. – Мне совершенно неинтересно, кто и когда вас навещал в яслях.

– Никаких яслей не было, вы что?! – возмутилась я. – Объясняю же вам: меня выращивали родители моей мамы, потому что мой папа своих очень рано потерял. И вообще я ребенок студенческой страсти!

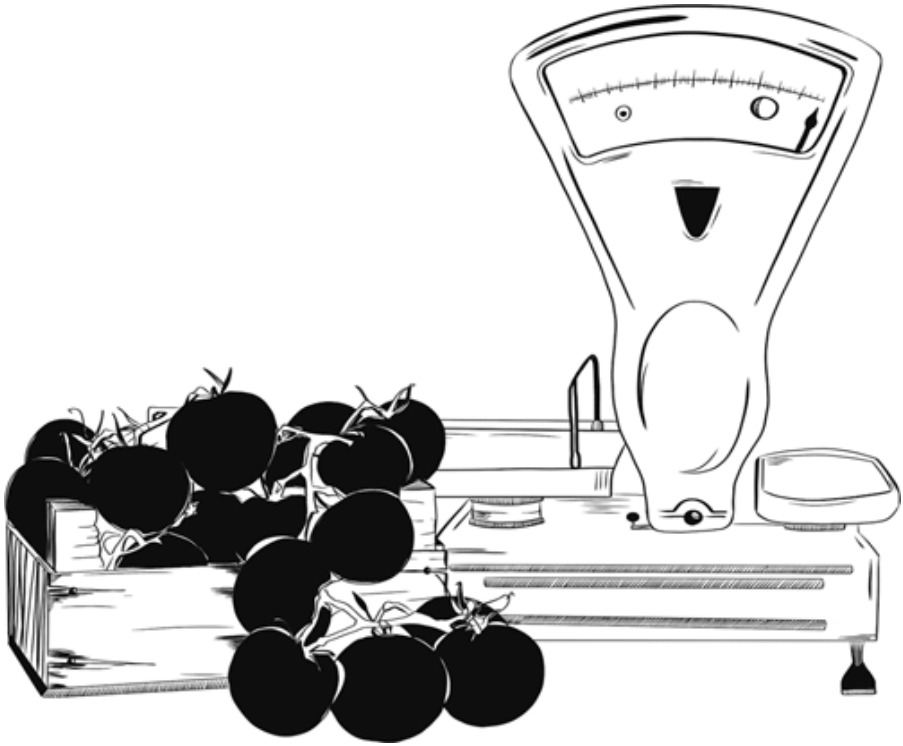
– Ну без этой информации, думаю, я мог бы обойтись, – вдруг заулыбался следователь.

Я выдохнула и перестала пересказывать свою родословную. Вопросы о месте регистрации, прописке и гражданстве окончательно вернули нашей беседе здравый смысл. Следователь Кирилл Сумский понял, что хоть я и лицо обозначенной выше национальности, но совершенно законно живу и работаю в столице нашей родины. Ничего не нарушаю. Только вот не совсем ясно, где я работаю и кем. Ответу на этот вопрос я, пожалуй, отведу отдельную главу.

Глава 3

Так как гастрономическая мода за последние лет пять стремительно поглощала Москву, мне удалось-таки придумать четкую формулировку – концепт-шеф. Я постоянный концепт-шеф трех московских ресторанов: «Шанти», «Доколе» и «Пропилей». Периодически я работаю еще и приглашенным концепт-шефом в других местах: ставлю по просьбе владельцев кухню, придумываю меню, обучаю шеф-повара, дожидаюсь стабильности исполнения всего того, что удалось напридумывать, получаю гонорар и сматываю удочки. В своих постоянных ресторанах я занимаюсь кухней нон-стоп. С момента их основания, каждый день.

Когда у меня берут интервью, то задают любимый вопрос: «А вы сами готовите?» Первое время я впадала в ступор, обижалась, возмущалась и еле сдерживалась, чтобы тут же не прогнать журналиста прочь. Потом я поняла, в чем дело. Такой профессии, как у меня, ни у кого больше нет. Во всяком случае в постсоветском пространстве. В западной гастрономической цивилизации шеф-повару не нужен концепт-шеф по той простой причине, что он и сам в состоянии придумать новое блюдо и ввести его в производство на своей кухне. Кроме того, стоящий шеф-повар, как правило, человек талантливый и своенравный, поэтому никому не позволит лезть с советами в свои кастрюли. В нашей же стране сложилась другая ситуация. Приглашенные в 1990-х повара-иностранцы в большинстве своем давно сбежали, а те, кто остался, на новом месте успели превратиться в настоящих мэтров: основали свой бизнес, нашли инвесторов, открыли рестораны в Москве и/или Питере и успешно продвигают свое дело в регионах и бывших союзных республиках.



Чтобы найти в Москве настоящие краснодарские помидоры – спелые, пахучие (бог с ними, с тосканскими!), надо быть очень упрямым и по-настоящему чокнутым человеком.

Есть и наши великие рестораторы: Аркадий Новиков, Андрей Деллос, Арам Мнацаканов, Михаил Зельман. Им удалось совместить врожденный гастрономический вкус с умением зарабатывать большие деньги, что привело к открытию собственных успешных заведений и в Лондоне, и в Париже. Они сами себе концепт-шефы, и этот факт вызывает у меня только уважение.

Один человек на ресторанном рынке стоит особняком – это Анатолий Комм, про которого можно написать целый роман. Комм – единственный признанный в гастрономическом мире русский шеф, создавший высокую русскую кухню. В народе ее обычно кличут молекулярной. У высокой кухни есть три правила: только местные продукты, самобытное национальное меню и высокие технологии.

Комм – отличник по всем предметам и пророк, так и не признанный на родине. Во всяком случае я так считаю. Его ресторан высокой русской кухни «Варвары» был закрыт в прошлом году, и Анатолий переформатировал его в более понятное заведение «Русские сезоны», где продолжает

экспериментировать над любопытными гражданами, оставаясь гениальным одиночкой.

На кухнях же большинства московских ресторанов (буду говорить только про Москву, так как работаю я только здесь и в регионы ехать пока отказываюсь) шеф-поварами работают странные люди. Голова, руки, самолюбие, иногда амбиции у них вроде есть, а со вкусом и кругозором – проблемы. Самым способным из них удалось поработать с иностранными шефами и кое-что сложить в свою профессиональную копилку. Остальным же приходится выживать, лабая цезаря и спагетти с морепродуктами в порту пяти морей, где моря, как вы понимаете, совсем нет. А владельцы ресторанов, как правило, угрохавшие в свой бизнес адские миллионы, хотят разнообразия и выдумки. Эти люди уже объездили весь мир и думали, что открыть свой ресторан в Москве с едой как на Лазурном Берегу или, на худой конец, точь-в-точь как в Тоскане – пустячное дело. Они ошибались.

И вот тут я обычно завожу свою любимую пластинку – про помидоры. Чтобы найти в Москве настоящие краснодарские помидоры – спелые, пахучие (бог с ними, с тосканскими!), надо быть очень упрямым и по-настоящему чокнутым человеком. Пример с помидорами обычно сразу все объясняет: и вкус гаспачо на летних московских верандах, и вымученные брускетты, и феномен цен на бакинские томаты, которые в большинстве случаев уже даже ничем не пахнут – есть только цвет, гигантический размер и бешеные тыщи за килограмм.

Наша главная проблема – продукты. Отсутствие современно обученных поваров (без калечащей профессиональное сознание программы советского кулинарного техникума) и адептов общей гастрономической цивилизации – тоже большой вопрос. На этом фоне фермерское движение и гастрономы-модники-хипстеры – капля в море. А если быть совсем точным, то это попытка организовать более-менее сносную жизнь в своем замкнутом мире.

Надеюсь, что все когда-нибудь изменится. А пока я своими скромными силами учу шеф-поваров во вверенных моим заботам ресторанах. Мне нравится кормить людей. И – да, я умею готовить. А кроме этого, прослужила в журнале «Портал – все развлечения Москвы» ни много ни мало – целых десять лет. Я первый ресторанный критик «Портала», который анонимно ходил по ресторанам, платил по счетам, а журнал публиковал мои рецензии, оплачивал счета и формировал вкус к жизни – довольно требовательный.

В какой-то момент друзья друзей решили со мной

посоветоваться, что делать с новым клубом, в котором должен, по их генеральному замыслу, быть еще и ресторан. Я предложила им как вариант вьетнамскую кухню с поправкой на европейские замашки. Так родился «Шанти» – первый в Москве ресторан модной сейчас колониальной кухни. Ему, кстати, уже десять лет! И, честно вам скажу, владелец «Шанти», друг моих друзей Олег Бац, стал для меня идеальным партнером по бизнесу и другом. Олег буддист и интроверт, а мне как человеку замкнутому понятны его антирекламные настроения, поэтому мы очень уважительно относимся друг к другу. «Шанти» живет своей жизнью и не участвует в пиарной гонке и раздувании информационных пузырей. Еда у нас в ресторане крутая, и фанаты нас любят. Хипстеры про нас не знают. Ну и ладно.

Вскоре я ушла из «Портала», разругавшись напоследок с новым главным редактором: юноша посчитал, что я пишу слишком умные тексты про еду и постоянно употребляю непонятные слова, такие, например, как «панакота». Ну, я не выдержала, плюнула и отправилась в самостоятельное плавание – делать свой журнал. Мне помог мой старый друг и замечательный гастроном Сергей Бахоменко. Он возглавлял старинный издательский дом, выпускающий журнал о кругосветных путешествиях. В один счастливый миг Сергею потребовался еще один журнал – о еде. Он вспомнил про меня – и понеслось.

В качестве главного редактора я придумала и запустила «Первое, второе, третье» – издание о гастрономических приключениях и путешествиях. Это были прекрасные два с половиной года: журнал напоминал книжку с шикарными иллюстрациями, репортажами и рецептами. Перед публикацией мы проверяли все рецепты на редакционной кухне, которую я организовала в своем новом ресторане «Доколе». Согласна, что название странное, но его придумала, честное слово, не я, а дама-инвестор. Даму тоже звали Светой. Это был ее первый опыт в ресторанном бизнесе. Персонал «Доколе» довольно быстро сориентировался и дал нам клички: Света Вокруг Света – это мне, а Света Конец Света – ей. Без комментариев.

Справедливости ради стоит заметить, что Света никогда не вступала со мной в открытый конфликт, острые вопросы обсуждала вежливо и тихо. Буянила она как раз с персоналом. Управляющие, менеджеры, шеф-повара менялись в «Доколе» каждые три месяца, а иногда и чаще. Работать в таких условиях было тяжело, но я упрямая и не бросаю дело, если есть ощущение незавершенности.

Полгода назад мой журнал «Первое, второе, третье» закрыли: издательский дом, в котором он был запущен, решил спасать свой

главный проект – журнал «Кругосветка». Времена для бумажной прессы настали тяжелые, каждая копейка на счету, я все понимаю.

Из-за пресловутого ощущения незавершенности я буквально через месяц стремительно перезапустила свой журнал в другом издательском доме, где моя команда продержалась всего пять месяцев. Новые издатели оказались банальными пройдохами, а я по неопытности даже не оформила на себя авторские права, и пришлось уходить с большей частью команды, теперь уже без надежды перезапуститься еще раз.

В общем, на сегодняшний день, кроме ресторанов, я по-прежнему занимаюсь еще и журналистикой – теперь глянцевой. Работаю директором отдела культуры в американском журнале на русском языке про звезд и моду. Как я все успеваю – никто не понимает. Но я привыкла, и мне интересно. Так и живу. Тексты, тарелки, кастрюли, люди – крутятся вокруг со страшной силой. Мои друзья уверены, что кручу эту машинку как раз я. Может быть, они и правы. Если честно, мне некогда это анализировать. Гиперконтроль, конечно, болезнь, но я давно уже хроник с большим стажем.

И напоследок все-таки еще один рецепт – он поможет справиться даже с самыми безнадежными помидорами московского тепличного происхождения.

Вяленые томаты

Вам понадобятся помидоры, пусть даже совсем бесцветные и безвкусные, зимние. Разрежьте каждый на половинки или четвертинки, как понравится. Разогрейте духовку до 100°С. Организуйте на противне пухлую подушку из крупной морской соли и выложите на нее помидоры кожицей вниз. Сбрызните их оливковым маслом, можно сыпануть листиков тимьяна и розмарина. Теперь закрывайте духовку, понизьте температуру до 80°С и идите спать. (Лучше всего готовить вяленые томаты ночью: солдат спит – служба идет. Но это если у вас духовка электрическая, с включенной газовой плитой я спать никому не советую.)

Утром просыпаетесь – и на кухню! Выключаете духовку, вынимаете противень, а там настоящие вяленые томаты, как будто только что поджарились на итальянском солнце! Запах в квартире стоит фантастический, если только вы свои помидоры все-таки

не спалили. Спать надо часов восемь – это максимум. Двенадцать часов в духовке при 80°С – это для них многовато.

Итак, пару-тройку томатов пустите тут же на аккомпанемент омлету, остальное сложите в чистую посудину, заливая каждый слой хорошим оливковым маслом, лучше всего рафинированным. Подсолнечное тоже подойдет, но без запаха семечек. Томаты можно хранить в холодильнике, пока не съедите. А если едите быстро, то держите их под рукой – в шкафу, где хранятся соль, бальзамик и специи.

Томаты, приготовленные в духовке, заменяют своих безликих свежих собратьев в любом зеленом салате. С ними можно варить гениальный чечевичный суп, делать тапенаду для тостов, да и просто хватать руками, когда чего-то вкусного хочется. Секрет в том, что из водянистых и тепличных плодов без цвета и запаха выпаривается вся ненужная жидкость, и нам с вами остается помидоровая суть.

Глава 4

Но вернемся все-таки во двор ресторана «Доколе», где бригада следователей пытается справиться с человеческой паникой, рассеянной памятью и безответственным поведением. С кухни всех уже давно выгнали. Нас, теперь уже посторонних, туда не пускали. Через пару часов из арки выехала санитарная спецмашина. По всей видимости, адский торт лежал внутри. Палыч все пропустил. Он сладко спал на диване террасы «Доколе» – лучшей террасы города, организованной под раскидистыми кленами и увитой диким виноградом. Мы с генеральным директором Дашей все-таки заставили бармена включить и прогреть кофейную машину, получили свой, уже обеденный, капучино с корицей и спрятались от всех под зонтом. Следователи, еще раз проверив кордон по периметру двора, скрылись внутри ресторана. Никаких продвинутых гаджетов, как у команды из сериала «Гавайи 5:0», у них замечено не было. Наверное, поэтому они по старинке изучали детали: при помощи кисточек и порошков собирали отпечатки пальцев, фотографировали и копались по углам в надежде обнаружить что-нибудь полезное.

В «Доколе» пекли свой хлеб по здоровым рецептам одного французского гения, живущего в Англии. Рецепты притащила я, и секрет здоровья, собственно, заключался в том, что при замешивании надо было как следует выбивать тесто об стол, насыщая воздухом.

У Даши началась истерика. Она рыдала и причитала. Ей казалось, что в этом идиотском ресторанном бизнесе она уже видела всё и всех, но никогда, еще никогда не доходило до убийства. Я чувствовала себя виноватой, так как именно я уговорила Дашу прийти в «Доколе» три месяца назад. Я надеялась, что Даша справится со Светой-инвестором, потому как по части профессионализма и любви к человечеству Даше не было равных. Когда-то она начинала официанткой в клубе «Тайский летчик», где после сдачи очередного номера регулярно жгла редакция журнала «Портал». Основатель «Портала» и тогдашний главный редактор Семен Букин каким-то чудом сманил Дашу к себе в ассистенты, и следующие пять лет она была ангелом-хранителем не только Семена, но и всей редакции. Но,

заскучав на этом ответственном посту, Даша ушла из издательского дома и снова оказалась в ресторанном бизнесе. Только теперь она стала управляющей сетью продвинутых пивных пабов для буржуазной богемы – с большой зарплатой и чрезвычайно значительным положением в обществе.

Мы с Дашей не теряли друг друга из виду, и, когда я предложила ей пост управляющей в «Доколе», она подумала и согласилась попробовать что-то новое. Пивная эстетика ей к тому времени уже успела надоесть, а гастрономическая составляющая процесса заинтересовала не на шутку.

Даша действительно нейтрализовала Свету-инвестора, и все вдруг забыли про конец света. Я обучала шеф-повара Алексея новым рецептам и надеялась, что этот мир и покой продлятся вечно. Инвестор перестала устраивать разборки без причины и даже разлюбила продолжительные бои с официантами. За поляной следила Даша. А Света сосредоточилась на сотрудничестве с бар-менеджером Люсей. Девочкам нравилось придумывать фиолетовые коктейли. Я не шучу. Только фиолетовые. Они даже откуда-то раздобыли для этих целей фиалковое вино и утверждали, что его производят в Провансе по старинной технологии.

Я не могла смириться только с хлебом и тортом, который почему-то назывался «мильфей». В «Доколе» пекли свой хлеб по здоровым рецептам одного французского гения, живущего в Англии. Рецепты притащила я, и секрет здоровья, собственно, заключался в том, что при замешивании надо было как следует выбивать тесто об стол, насыщая воздухом. Самое трудное в этот момент – сдержаться и от души не насыпать муки, чтобы тесто наконец-то перестало отчаянно липнуть к рукам. Лишняя мука убивала все дело на корню. Хлеб получался тяжелым, плохо пропекался, и есть его было грустно и скучно. Но если делать все по правилам, от этого хлеба, особенно с добавкой лавандового меда, невозможно было оторваться. И растолстеть нельзя.

Пекарь Ренат, работник ночной смены, сопротивлялся правильному замесу, ссылаясь на трудности своей судьбы и плохую погоду в Москве. Он систематически набухивал в тесто муки, так что хлеб то и дело приходилось ставить в стоп-лист. Штрафовать или увольнять Рената было бесполезно. Деньги его мало интересовали, а найти пекаря в Москве – это еще сложнее, чем купить правильные помидоры.

Вторая моя беда – с тортом мильфеем – заключалась в том, что торт этот я ненавидела. Мильфей, вопреки своему легкому и изящному французскому происхождению, в кондитерском цехе «Доколе» был придуман, чтобы стать лидером продаж. А это

значит, что он был понятен каждому потребителю и до безобразия напоминал по вкусу торт «Киевский». Масляный, жирный крем, надоедливая приторность, разваливающиеся коржи из безе – ужас, но людям нравилось. А копеечная себестоимость только подогревала инвесторский кураж. Я много раз пыталась уничтожить мильфей и вывести его из меню «Доколе». Но это единственное, что получалось у кондитеров ресторана стабильно и безупречно. Видимо, потому, что крем из смеси масла и маргарина, а также коржи из белка (общий бой яиц с кухни) с дешевым сахарным песком – база советского кулинарного техникума, которую невозможно победить. К тому же инвестор Света и бар-менеджер Люся исправно предлагали этот кошмар к своим фиолетовым коктейлям.

Когда Даша перестала рыдать и отхлебнула остывший кофе, я спросила про самое главное:

– Кто это был на кондитерском столе?

Даша зарыдала снова, но успела произнести более-менее внятно:

– Ренат!

– Как Ренат?! – я сжалась от ужаса. – Почему? Ты его узнала?!

– А ты не узнала, что ли?!

– Нет! Как я могла его узнать, если всё было покрыто толстым слоем марципана!

Мы орали друг на друга, ничего не замечая вокруг. Палыч продолжал храпеть по соседству.

– Ну когда его выносили, кусок марципана отвалился, и я увидела татуировку эту дикую, точнее, ее фрагмент. Русалки эти жуткие с бешеными глазами у него на руке, помнишь?

– Мама, – только смогла выдавить из себя я. Плакать не получалось. И я задала еще один важный вопрос:

– А где Света?

Инвестор, за неимением других важных дел, появлялась в «Доколе» каждое утро, вернее к часу дня. Утро у нее начиналось в обед. Настроение этой женщины никак не зависело от принятого накануне вечером количества транквилизаторов и/или алкоголя. Если честно, то я звала ее про себя Дементором. У этой девушки неопределенного возраста была одна весьма редкая способность: она обожала уничтожать всю радость вокруг. Вытягивала ее любым способом из каждого, кто встречался на пути. Люди отваливались от нее, словно выжатые в стакан канарейки. Дементор носила развевающиеся на ветру одежды творческих работников и крупные украшения – браслеты и кольца. Всегда жаловалась на больную спину и обязала официантов обкладывать себя подушками.

В то ужасное утро официанты явно не знали, чем себя занять, – Светы не было. Я взглянула на часы: уже половина третьего! В редакции меня, наверно, с собаками ищут! Пока я звонила и объясняла причину своей неявки, выслушивая сочувственные ахи и охи, Палыч вдруг очнулся, вскочил и крикнул:

– Ведьма здесь?!

– Какая именно? – хладнокровно переспросила я.

Палыч вращал красными выпученными глазами и шарил руками по дивану. Какую ведьму он потерял? От идиотского вопроса Даша пришла в себя, окинула взглядом двор и террасу и подытожила:

– Ведьмы Светы сегодня точно не было. Мало того, она еще вчера ушла довольно рано. Вечер прошел без эмоциональных потерь. Твой холодный миндальный суп ели на ура и просили еще.

– Это приятно, конечно. Но тогда где Лена?

Лена занималась в «Доколе» пиаром и маркетингом. Точнее, она занималась бытовым шпионажем в пользу инвестора. Другими словами, Лена была нанята затем, чтобы подслушивать, подглядывать и докладывать Свете – за зарплату. Лена – безобидное, трусливое существо, дочка какой-то Дементоровой одноклассницы. Света и Лена всегда сидели рядом. В открытых перепалках с кухней Лена была замечена пару раз. О том, что Лена шпионка, знали все вокруг и предпочитали лишний раз с ней не связываться.

– Во! Легка на помине. Сейчас начнется визг, – Даша кивнула в сторону ворот. Из арки выруливала Лена – в черных очках, на каблах и в узкой зеленой юбке. На голове – высокая бабетта. Сегодня у нас трансляция сериала «Безумцы». Лена любила наряжаться тематически, согласно просмотренной накануне серии.

Пока у гражданки проверяли документы, мы дали попить водички Палычу. Заботливо похлопали его по спине и показали дорогу к воротам, то есть к ответственному посту, который уже можно было занимать. Тем более что про ведьму он спросил явно спросонья. И мы ему ответили.

Когда Лена, благополучно миновав кордон, продефилировала мимо кухни и достигла лестницы на террасу, мы с Дашей сгруппировались – инстинктивно. Лена начала без приготовлений:

– А кого убили? – вопреки нашим ожиданиям, она почему-то не визжала, а зловеще шептала.

– А ты знаешь как? – мы с Дашей говорили хором, как

сексуальные близнецы.

– Не-е-е-т… – волнуясь, Лена имела обыкновение кокетливо тянуть слова за хвост.

– Из человека сделали торт, понимаешь? – я решила не откладывать подробности в долгий ящик.

– Как?!

– Видимо, молча и не выпекая. – Я уже говорила, что начинаю шутить по-черному от нервов?

– Свет! Прекрати! – Даша не выдержала накала страстей. – Ты можешь ей все объяснить по-человечески?!

– Вот это я как раз и не могу! Я тоже ничего не понимаю! Откуда у нас тут маньяки вдруг завелись, ума не приложу.

Лена опустилась в кресло и попросила воды. Мы налили ей имбирного лимонада, спасшего меня от обморока.

– Что будем делать? – едва слышно прошелестела она.

– Снимать трусы и бегать, что ж еще? – пробурчала я сквозь зубы, понимая, что остроумно ответить никак не получается. – Пытаемся понять, кто так ненавидел Рената, что решил таким образом с ним расправиться.

– Так это же ты с ним все время ругалась.

Лена не спрашивала, а утверждала. И до меня дошло, что, действительно, главная ненавистница несчастного пекаря, царствие ему небесное, – это я. Во всяком случае каждый работник «Доколе» может подтвердить, что мы с Ренатом почти каждый день выясняли отношения. А по поводу муки или чистых рук – это уже детали, народные массы не волнующие.

Глава 5

Я люблю ездить на троллейбусе. Пока «№ 10» или «Б» плетется по Садовому кольцу, в голову приходят светлые мысли. Если только пенсионеры по соседству не вспоминают советскую власть.

На этот раз отсутствие постперестроечной ностальгии довольно быстро привело меня к неутешительному выводу: главный подозреваемый – это я. Глупо, конечно. Но на кухне «Доколе» никто больше не страдает патологической аккуратностью, страстью к детализации и желанием придать всему некрасивому абсолютно гармоничные формы. Шутки в сторону: я никогда не считала пекаря Рената красавцем. Мало того, про себя я называла его троллем. И не увольняла его только потому, что не могла найти пекаря с такой маленькой зарплатой (тетя-инвестор упиралась и денег на пекаря больше 35 т. р. не давала). К тому же Рената любило тесто. Даже если он нарушал рецептуру. Вы никогда не замечали, что у мамы пироги «о-го-го!», но стоит ей поделиться рецептом с подругой, у той, сколько бы она ни старалась, получается «не алё»? Дело стопудово в энергетике. Но в поварском мире считают, что секрет в любви теста к человеку.

Я люблю ездить на троллейбусе. Пока «№ 10» или «Б» плетется по Садовому кольцу, в голову приходят светлые мысли. Если только пенсионеры по соседству не вспоминают советскую власть.

Ренат, судя по всему, был отчаянно одинок. Вряд ли человек, у которого есть семья и друзья, будет шесть ночей в неделю пропадать на работе, а днем пытаться отоспаться в подсобке. Ренат не хотел возвращаться домой – это точно. Клеиться к посудомойкам – тоже. Я не могла определить, сколько ему лет, и, если честно, побаивалась выяснять с ним отношения. Разговор каждый раз был каким-то однобоким: я показываю, рассказываю, колочу тестом об стол, а Ренат смотрит в стену. Но стоило только оставить его наедине с тестом, как он преображался. Точными и ловкими движениями он начинал вымешивать липкую массу в гладкий упругий шар. Разделять лопаткой на буханки. Выкладывать их в формы. Он ставил хлеб в печь с явным замиранием сердца. Если бы только неведомые мне силы не заставляли его подсыпать в замес ненужную муку, цены бы

такому работнику не было! Но факт оставался фактом. Он сыпал. Я ругалась. Он уходил от ответа. Я не знала, как отомстить и добиться своего. И тут вот такой кошмар случился.

Троллейбус доехал до проспекта Сахарова, на следующей остановке мне выходить. Меня ждут в «Шанти».

С открытием ресторана «Доколе» я стала воспринимать «Шанти» как санаторий – здесь все работало как часы. Удивительно, какой стабильности можно добиться за десять лет. Том ям – лучший. Фо-бо – идеальный. Рис с крабом и нем коны – заслуженные лидеры продаж. Даже вечные проблемы лапши с морепродуктами (ее все время переваривали, и она сбивалась в ком на тарелке) меня в тот день не задевали за живое. Я пыталась понять, как буду отвечать на вопросы следователя, когда придет повестка. И вспомнила слово из детективов Агаты Кристи – алиби. Алиби меня спасет. Вот только время преступления по-прежнему вызывает сомнения. Это случилось, когда все ушли? Кто видел Рената последним? Охранник же заснул на посту и проснулся утром. Палыч не в счет. Хотя нет, постойте. Палыч, как пожилой человек с манией, страдает бессонницей. Он наверняка что-то видел. Скутеры скутерами, но мимо этого гражданина комар без документов не пролетит.

Глава 6

Судебный медэксперт Капитолина Петровна в свои 47 была поджарой крашеной блондинкой с заметными носогубными складками. Выражение лица выдавало в ней даму властную, упрямую и раздражительную. Впрочем, любая женщина на такой работе может за считаные месяцы превратиться в натуральную суку, тут уж к бабке не ходи. Капитолину Петровну спасало увлечение ювелиркой. Она любила розовое золото и блеск бриллиантов. Как она добывала на свое хобби деньги, наверное, лучше никому не знать. Скажу лишь, что тут подправить, там вовремя согласиться с ошибкой исследования и в итоге выставить документацию в самом выгодном свете – верхушка айсберга навыков, которыми Капитолина Петровна владела в совершенстве. За долгие годы работы в органах она научилась пользоваться служебным положением, и на бриллианты ей хватало. Мучило ее только то, что на работу во всей этой патологической красоте не походишь: никто не оценит, а возьмут расследуют и еще, чего доброго, посадят. А Капитолина Петровна обожала свободу. Потому что только на свободе, нарядившись в кольца и сережки, можно было наесться беляшей и чебуреков собственного приготовления – мясных, истекающих жирным соком. Подобного рода вакханалии судмедэксперт регулярно устраивала сидя у себя на кухне, чтобы не закапать гостиную и спальню. Капитолина Петровна была женщиной одинокой.

Капитолина Петровна любила розовое золото и блеск бриллиантов. Нарядившись в кольца и сережки, можно было наесться беляшей и чебуреков собственного приготовления – мясных, истекающих жирным соком.

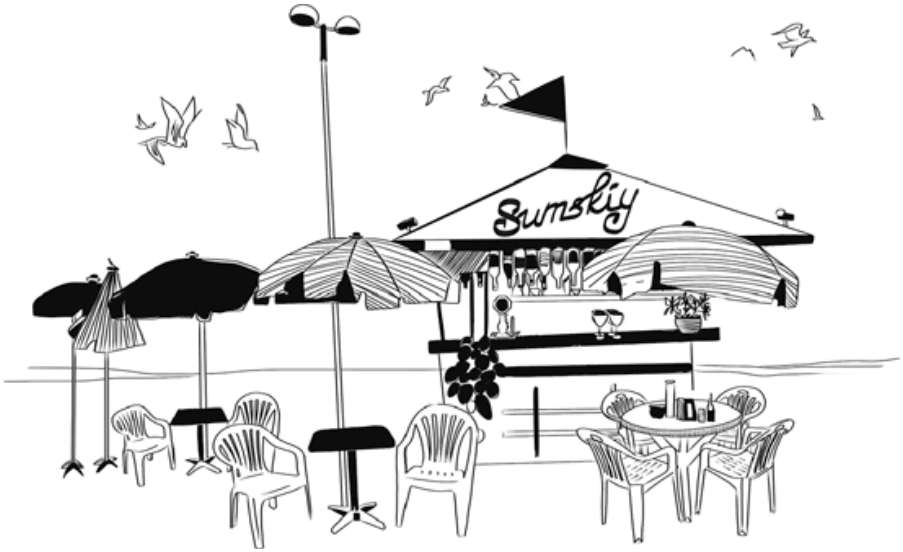
Случай с тортом из ресторана «Доколе» поставил Капитолину Петровну в неудобное положение. Впервые за последние 20 лет она растерялась и поняла, что теперь никогда не сможет есть сладкое с кремом. Тщательно удалив верхние слои оболочки и оказавшись с телом жертвы один на один, Капитолина Петровна не нашла ничего из ряда вон выходящего, кроме диффузных изменений щитовидной железы. Причину смерти от удара тупым предметом по затылочной области головы ей пришлось признать самой очевидной и правдоподобной. Других просто не было. Жертва отличалась феноменальными показателями физического здоровья, несмотря на маленький рост. Капитолина Петровна зафиксировала предположительное время смерти: с четырех до

пяти утра. И отметила в заключении тот факт, что все последующие манипуляции с сахарной мастикой и кремом случились явно позже – в районе семи утра. Таким образом, к 8:30, когда жертву обнаружили на столе в кондитерском цехе, крем уже успел схватиться и даже немного обветриться. Розочки не растаяли в этот жаркий летний день только потому, что на кухне не работала печь.

Глава 7

Следователь Кирилл Сумский сидел в своем кабинете, который, по правде говоря, делил еще с двумя парнями, и мечтал о… тьёро. Это такой суп из мелкой рыбы, лангустинов и мидий – густой и острый, с помидорами, картошкой и зеленью. Тьёро баски зовут ttoro, и впервые Сумский попробовал это варево где-то между Сан-Себастьяном и Биаррицем. Друзья затащили его в какую-то деревенскую дыру, которую и рестораном назвать было нельзя. Все орали, ели, хохотали как безумные, и тогда Кирилл впервые понял, что вырвался на свободу – натуральную, без поправок и комментариев. Люди вокруг были настоящими. Прокопченные солнцем и просоленные волнами бытовые алкоголики. Если честно, то там, тогда, все было максимально понятно и честно. Совсем не так, как в Москве, где он буквально задыхался то ли от копоти, то ли от людской злобы. А скорее всего, и от того, и от другого.

Дела, которые по долгу службы вел Сумский, были жестокими и бессмысленными. Он искал преступников и сажал их в тюрьму. И он очень устал изображать из себя супергероя без страха и упрека. Благородным рыцарем Кирилл не был. Ему нравились девушки, и он умел их бросать – вовремя. Чтобы тут же активировать следующую потенциальную подружку, особых усилий не требовалось. В Москве девушки были готовы на все, стоило только рассмешить или прикинуться разочарованным или брошенным. Сумский не стеснялся пользоваться своими приемчиками и недостатка в женщинах не испытывал.



Как настоящий хипстер, Сумский, конечно же, мечтал торговать бургерами и смузи на фуд-маркетах, а со временем собирался свалить и открыть свое пляжное экокафе на берегу Атлантического океана. Серферы, тьёро, волны, доски, соленые брызги – это вдохновляющая перспектива.

Дело с тортом – так Кирилл про себя окрестил это идиотское преступление в ресторане «Доколе» – было странным, если не сказать тупым до безобразия. Начальник Сумского пробовал было затеять разговор про серийного маньяка, но довольно быстро сдулся, так как ничего похожего за всю историю уголовного розыска еще не происходило. Такое могли показать разве что в кино итальянского хоррор-производства. И это первое, что пришло в голову следователю современного хипстерского образца. Кирилл не без удовольствия относил себя именно к этой редкой человеческой группе. Ему нравилось отращивать бороду в стиле норвежского дровосека и носить клетчатые рубашки с кедами. Бабочки ему тоже нравились, но парни с работы за словом в карман не лезли и обзывали его клоуном, поэтому Сумский ходил в отдел в сером дешевом костюме, на выездах к местам преступления менял пиджак на понятную окружающим черную кожанку и таким образом соблюдал дресс-код. А как он выглядел в барах и на городских маркетах еды – оставалось вне поля зрения бдительных соглядатаев из отдела кадров. Стоит также отметить, что ради собственного спокойствия следователь-хипстер существовал в соцсетях под вымышленным именем и довольно успешно вел двойную жизнь, как бы смешно это ни выглядело со стороны любого здравомыслящего человека.

Сумский совершенно справедливо считал, что сделать из

убиенного торт на территории бывшего СССР могла только женщина. Аккуратность и, в общем, совершенство исполнения нельзя было не отметить. Редкий кондитер на постсоветском пространстве обладал техникой лепки из сахарной мастики, сливочного крема и марципана. Сколько сюда ни завозили гениев-французов и рукастых итальянцев, местные граждане никак не хотели перенимать секреты: не хватало желания и понимания, что это по-настоящему круто. Такая тонкая работа требовала врожденной скрупулезности, а с ней, как и со многим другим, у наших людей проблемы.

Как настоящий хипстер, Сумский, конечно же, мечтал торговать бургерами и смузи на фуд-маркетах, а со временем собирался свалить и открыть свое пляжное экокафе на берегу Атлантического океана. Серферы, тьёро, волны, доски, соленые брызги – это вдохновляющая перспектива. А пока свой первый миллион в убойном отделе он еще не заработал и отдавал себе отчет, что шансы на это в его госструктуре ничтожно малы. Хипстер взяток не берет и работает честно. Да, да. Тем не менее следователь был спокоен и уверен, что вот-вот произойдет чудо и миллион появится. Пусть даже с неба – он не будет возражать, он готов.

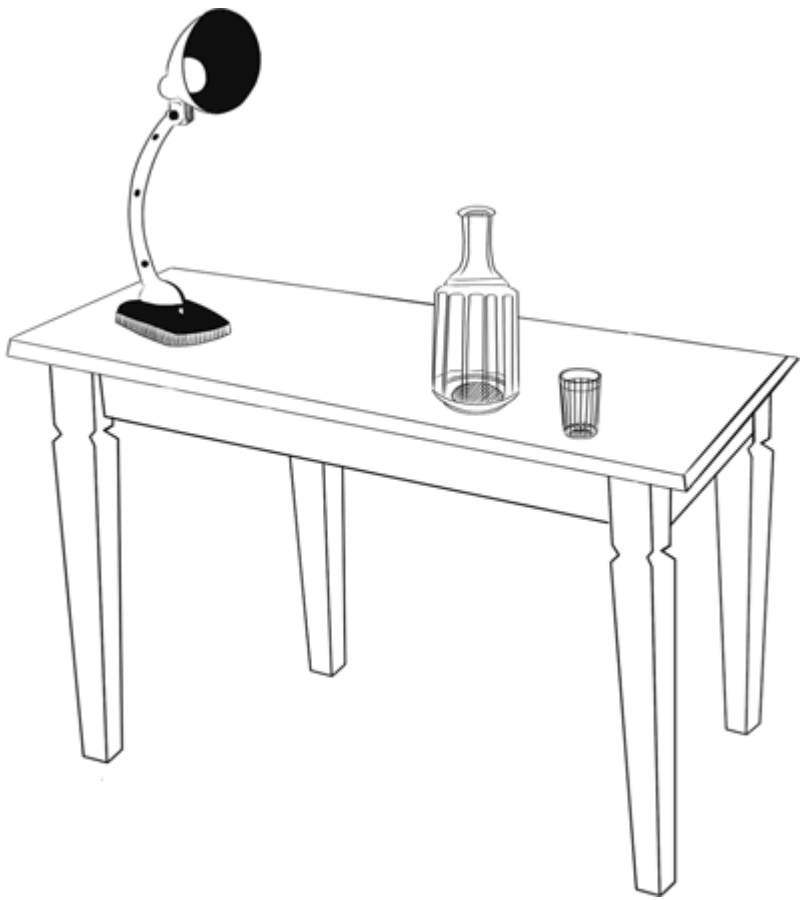
А пока ему предстоит найти убийцу-кондитера.

Все ниточки допросов свидетелей вели к той девушке с модной профессией – концепт-шефу ресторана «Доколе». Она должна прийти на допрос, и он ждет ее уже 20 минут! Как можно опаздывать на допрос?! Тем более что, кроме нее, похоже, абсолютно некому делать из человека торт. Заключение Капитолины Петровны об ударе тупым предметом по голове – это полбеды. Куда делся этот тупой предмет, вот в чем вопрос! На кухне ресторана «Доколе» было подозрительно безупречно, то есть не просто чисто, а как в операционной – ни одного постороннего отпечатка, ни одного следа грязи, и это ни в какие ворота не лезет. Такой гигиены Сумский не видел еще ни разу. Тем более в точках общепита Москвы.

Совершенно ясно, что преступник стер с места преступления все, что мог (и не мог!). Значит, осознавал всю тяжесть содеянного, пытался выиграть время и сбежать от правосудия. И как ему времени хватило на генеральную уборку? Но ничего, Сумский всех выведет на чистую воду! Вот сейчас эта дамочка появится и признается. Он знает, как вытрясти из нее душу.

Глава 8

Я понимала, что опаздываю на допрос уже на 40 минут! Я все понимала! Но мои друзья и даже бизнес-партнеры давно махнули на меня рукой. Всем в этом городе было известно, что я прихожу на встречи минимум на 20 минут позже назначенного. То есть я очень стараюсь, но не опаздываю в итоге только в аэропорты (тут надо три раза плюнуть через левое плечо, чтобы не сглазить, и поставить смайлик в конце предложения). Люди, ждущие меня на свиданиях, вообще самоубийцы. На свидания я могу прийти через два часа и как ни в чем не бывало спросить: «А чего это ты такой нервный?» В принципе, это отличный способ отсеивать не моих людей. Те, кто не выдерживает напряжения, и в дальнейшем со мной справиться никак не смогут – это ж ясно как день.



Человек напротив меня молча откупорил какой-то доисторический графин с зеленцой, налил в стакан воды и подвинул

его поближе ко мне.

На допрос я бежала впервые. Ситуация сама по себе нервная, согласитесь. Пол-утра я решала, в чем пойти, с учетом того, что днем надо было поработать в редакции про моду и звезд, а вечером гонять в три шеи поваров в «Пропилее». Плюс жара на улице. Так что я все равно нацепила шорты Marni, джинсовую штуку на завязочках для скейтбордисток Volcom (нет, я ни на чем не катаюсь, я только плаваю, но испытываю слабость к скейтбордистским и серфовым брендам) и шелковый пиджак InShade, чтобы как-то прикрыться и выглядеть официально, если потребуется. Слава небесам, я догадалась не встать на каблуки, как того требовала работа в глянце. На каблуках я бы точно навернулась в такой суматохе и появилась на допросе с уже окровавленными коленками. Так что, распахивая двери кабинета следователя, я сверкала своими абсолютно целыми, загорелыми коленками и была готова ответить на все вопросы.

Следователь был по-прежнему симпатичный, но уже нервный. И он снова попытался произнести мое непроизносимое отчество. Разложил бумаги на столе и, глядя в упор, спросил:

– Зачем вы это сделали?

Как вы понимаете, у меня была масса вариантов ответа, и я выбрала самый простой:

– Даже не представляете, как трудно подобрать наряд по погоде в такую жару!

Человек напротив меня молча откупорил какой-то доисторический графин с зеленцой, налил в стакан воды и подвинул его поближе ко мне.

– Значит так, вы попейте сейчас водички, выдохните и расскажите по порядку – зачем вы это сделали?

Вода пахла аквариумом. Видимо, ей было не меньше года и наливали ее далеко не всем. Приятно осознавать, что ты – тот самый редкий и важный случай, достойный вливания доброй воли и публичной демонстрации следовательского расположения.

– Что конкретно вы имеете в виду? Мое опоздание? Поверьте, я не нарочно, я всегда опаздываю. Исключение только для аэропортов.

И тут я принялась сплевывать через левое плечо. Смайлик продемонстрировать не успела – следователь вскочил как ужаленный и бухнул кулаком по столу так, что графин затрясся как припадочный, и заорал:

– Зачем вы грохнули своего пекаря, а потом сделали из человека торт?!

От неожиданности я попыталась спрятать свои идеальные

коленки под стол. Вышло не суперэлегантно. Но это помогло мне быстро сгруппироваться и понять всю тяжесть своего положения. От жуткого страха я стремительно перехожу к нападению, но не ору, а превращаюсь в соляной столб и начинаю говорить металлическим голосом:

– Поверьте, я никого не убивала и тем более не делала всего остального. С какого перепугу вы решили, что это я?

– Я решил, что чистосердечное признание поможет вам если не избежать тюрьмы, то во всяком случае скостить срок заключения, а оно грозит быть пожизненным, – следователь на глазах переставал быть симпатичным и начинал угрожать моему и без того хрупкому благополучию.

– У вас есть доказательства?

Сумский потерял остатки самообладания. Девица уже давно должна была растеряться, зарыдать и рассказать все как на духу. Хлопот было бы меньше, и дело можно было бы закрыть чуть ли не сегодня. Так ведь нет! Она упирается и не хочет признаваться!

– С какого перепугу?! Вы серьезно? Все опрошенные указали на то, что регулярные конфликты с пекарем были для вас обычным делом! Вы же это не будете сейчас отрицать?

– Не буду. Но это работа. Моя работа. Я должна была добиться от Рената, царство ему небесное, точного соблюдения рецептуры и технологии. Он был очень способным пекарем, таких в городе – по пальцам перечесть. Но по неясным мне до сих пор причинам Ренат противился моим рецептам и норовил все сделать по-своему, а хлеб получался тяжелым, не таким, как надо.

– При чем тут ваш хлеб? – Сумский неожиданно для себя устал и снова сел за стол.

– Как «при чем»? – не унималась я. – «Хлеб всему голова», знаете такую русскую пословицу? Если хлеб в ресторане с моим меню неправильный, то это гробит всю затею.

– Вот! – следователь вдруг почувствовал, что до чистосердечного признания осталось совсем немного. – Таким образом, вы считали пекаря своим главным врагом! Что и привело ситуацию к трагической развязке! Еще раз прошу вас сделать признание. Прямо сейчас. Это очень облегчит всем нам жизнь.

– Слушайте, мне не в чем признаваться, – металл в моем голосе крепчал и уже начинал нешуточно звенеть. – Я не представляю, как вообще кто-то мог пойти на такое! В «Доколе», конечно, эмоции всегда били через край, но убить человека за рецепт? Вы сами-то понимаете всю абсурдность ситуации? И давайте тогда вы все-таки расскажете мне о своих доказательствах?

Кирилл Сумский устал окончательно и не собирался этого скрывать. Да, она была права, эта пигалица, концепт-шеф со своими загорелыми коленками. Вон, на одной из них уже синяк торчит, такие длинные ноги, конечно, трудно спрятать под стол. Доказательств у него никаких нет – это правда. Взять нахрапом главную подозреваемую не удалось – это тоже факт.

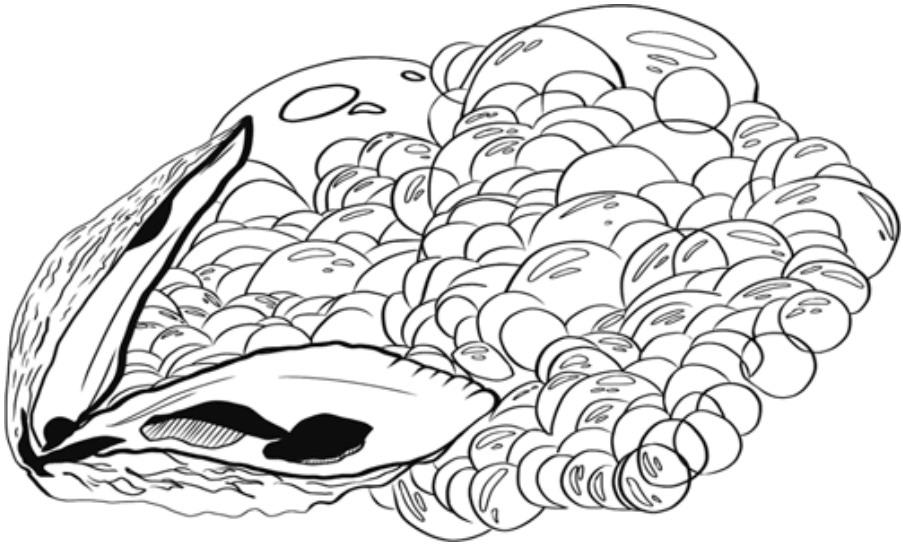
Сумскому пришлось встать, официально сообщить о завершении допроса, взять подписку о невыезде и остаться наедине с ворохом косвенных показаний других свидетелей.

Глава 9

Неожиданно для себя оказавшись на свободе, когда тюремная решетка уже замаячила прямо перед носом, я не стала морочиться и решила все обдумать вечером. А сейчас я снова опаздывала на свою глянцевую работу – только не в редакцию, а в ресторан «Серый заяц», где одна крупная компания по производству шампанского устраивала закрытую дегустацию нового меню, заточенного именно на брют и розе, а также на редкий винтаж.

Чинная рассадка, француз-сомелье и подающий надежды русский шеф. «Серый заяц» в этом году даже попал на 71-е место в одном международном рейтинге лучших ресторанов мира. Я была в предвкушении чудес и сюрпризов. Следователь с сумчатой фамилией поразительно быстро стерся из памяти. Начали с визитной карточки Дома шампанских вин – Brut Imperial. Господи, этот бокал был очень кстати. Шеф со смешной все-таки фамилией – Мошкин – подал к нему сет с названием «Великий Гэтсби». Объяснялось такое решение тем, что Леонардо ди Каприо жить не может без «Моэт» и даже для фильма умудрился организовать грандиозную поставку. И вот, мол, наше спасибо великому Лео, его роли и не менее гениальному Фицджеральду.

Русский «Великий Гэтсби» состоял из трех перемен: зеленый горошек с хамоном, мягким козьим сыром и цветками аниса, потом – мидии с пеной из жареного ялтинского лука, а напоследок краб с желе из абхазского лимона с тартаром из огурца и сибулета. Звучит неплохо и даже в некотором смысле интригующе. Но какой же это был кошмар!



Устрицу очень хотелось отряхнуть от пены, как следует сполоснуть в винтаже 2006 года и съесть ее уже по-человечески. Устрица сама по себе – отличная, жирная и свежая – просто погибла в «белом наливе».

На стадии горошка я решила, что для разгона это, может быть, и хорошо, тем более что насыщенный вяжущий вкус зеленых стручков сочетается с пузырьками шампанского. Но вот когда появилась мидия с пеной из лука, будь он хоть три раза ялтинским, я начала задыхаться. Аллергии на лук у меня нет. У меня аллергия на бездарность, раздутую пиаром. Вкус жареного лука убил и мидию, и все мои надежды. Симптомы усилились под воздействием краба с желе, в котором ни один ингредиент не сочетался с другим. И зачем городить весь этот огород с подачей на поленьях, мытой гальке и кристаллах розовой калифорнийской соли?! Нет, я понимаю, что это было модно три года назад во всем остальном мире. И да, я понимаю, что мы отстаем в развитии. Но смысл какой-то все же должен быть? В голове у Мошкина? Призер русских гастрономических чемпионатов все-таки! Выступает с гастролями по всему миру! Из вежливости, что ли, ему никто ничего не сказал? Журналисты вокруг меня ели с аппетитом и таинственно поглядывали друг на друга с выражением: «Вот какой молодец, и наши продукты в разгар санкций использует, и хамон не забывает иберийский стругать».

Мошкин, закусив удила, подал следующий сет – «Незабываемый роман», полагающийся к Rose Imperial. Я очень люблю розе – именно этот напиток спасал меня от тоски на званых ужинах бесчисленное количество раз. И я считаю, что он

может выручить любую еду – даже севиче из тунца с соком из помидора «черный принц» и малиной. Но как вообще такое в голову может прийти? Шеф-повару?! Он-то должен уметь смешивать вкусы? Я не шеф – я концепт и то умею. Без смайликов сейчас в конце предложения, точно. С озабоченной рожицей – это да. Малина с тунцом?

Я, когда мне еда не нравится, веду себя как ресторанный критик Эго в мультике «Рататуй»: я ее не глотаю, а выплевываю и не стесняюсь погрязнуть в антисанитарии. Но в этот раз пришлось глотать не разжевывая. Жалко было устраивать скандал, так как старинный Дом шампанских вин старался же и позвал в гости со всем уважением к моей персоне.

Настоящий ужас ждал меня впереди. Кубики теплого арбуза с розочками пошехонского сыра, пропущенного через сифон! Мошкин минут десять распространялся про главный акцент – черную копченую костромскую соль, которой он догадался посыпать розочки. Вы вкус сырного салата помните? А без чеснока? Вот и я про то же. Костромская соль не помогла. Вкус теплого арбузного сока и бессмысленный пошехонский нокаутировали мои рецепторы.

Дальше следовала устрица в пене из яблока «белый налив». Устрицу очень хотелось отряхнуть от пены, как следует сполоснуть в винтаже 2006 года и съесть ее уже по-человечески. Пена была излишне сладкой. Устрица сама по себе – отличная, жирная и свежая – просто погибла в «белом наливе». Приближаясь к финалу, Мошкин достал откуда-то буханку и стал совать ее в нос всем присутствующим, рассказывая о своем ноу-хау – медовом хлебе. Хлеб действительно густо пах медом. Мошкин посыпал его тертым трюфелем. Обещал еще вкус колбасы, но никаких намеков на нее я не почувствовала. На очередном пеньке лежал кусок заветренного мякиша с щедрой горкой трюфельной стружки. Винтаж 2006-го помог все это проглотить.

Понимаю, что звучит кощунственно, и вполне вероятно, что я бешусь с жиру, но на Мошкине я поставила крест и через пару минут вылетела из «Серого зайца», как пробка из бутылки. Вслед за мной мчалась креативный директор ресторана Нина – она хотела комментариев профессионала. Я честно предупредила Нину, что разговаривать без мата сейчас вряд ли смогу, и выложила приблизительно одну треть впечатлений, глядя в ее честные встревоженные глаза. Дальше были охи и ахи, предложение пообщаться с Мошкиным тет-а-тет и направить его на путь истинный. Я вежливо отмела все попытки устроить мне встречу с восходящей звездой, так как Мошкин, судя по всему,

чувствует себя в зените славы и к критике не готов. Нина, тяжело вздохнув, отпустила меня на волю, взяв обещание зайти в «Серый заяц» в любой день и снова попытать гастрономического счастья. Впрочем, и ей, и мне было понятно, что больше я сюда не приду, да и Мошкин вряд ли способен прыгнуть выше собственной головы.

* * *

Я побежала дальше. В редакции журнала удалось управиться с текстами за пару часов. Параллельно с моего компа разлетелось в разные стороны полсотни писем: пиарщикам, агентам и авторам. Впереди был трудный сентябрьский номер – начало нового сезона. Требовалось найти новых героев с новыми лицами. То есть в очередной раз изобрести велосипед. Звезды и сопутствующие им модные девушки в нашем городе не менялись из года в год. Мне предстояло «поженить» русских дизайнеров, владелиц бутиков с русскими марками и обновленное после реконструкции ВДНХ. Нет ничего невозможного. Все необходимые кнопки были нажаты. Процесс пошел, а я поскакала дальше.

* * *

В 7:30 после полудня, стоя посреди кухни ресторана «Пропилей», я спасала сыпавшиеся как из рога изобилия заказы. С «Пропилеем» у меня особые отношения. Так как этому ресторану всего месяц, тут все еще сыро, перегорожено баррикадами и обещает впереди еще не один бой. Дикий адреналин, короче.

Одной рукой хватаю заготовщика куриных крыльев – их надо мариновать в кокосовом молоке с индийскими специями гарам масала. Только что выяснилось, что десять килограммов крыльев эти люди, невзирая на рецепт и технологическую карту, маринуют в 150 миллилитрах молока и трех граммах специй. А молока должно быть 750 миллилитров плюс 30 граммов, а лучше – все 45 граммов гарам масалы. Дальше – больше. Специальный автомат выплевывает заказ на лосося, запеченного в тамариндовом соусе с чили перцем и лемонграссом. Кухня замирает: сегодняшняя смена признается, что этого лосося вообще не знает, как запекать. Я ругаюсь матом. Высылаю гонца на склад за тамариндом. Приказываю нарезать лемонграсс мелко, а чили кубиком. Замешиваем соус. Обмазываем рыбное филе.

Ставим в печку на десять минут. Шеф-повар Толик жмется где-то в углу, так как уже понял, что пахнет жареным. Рецептуру его люди так и не выучили, а сам он у меня на глазах резал мороженую редиску в салат с грейпфрутом – чудом удалось стукнуть ему по рукам и выловить водянистые ломтики.

Утку опять не привезли, поэтому мой коронный борщ с имбирем снова угодил в стоп. Там же и суп из петрушки с белым вином. Шагаю к управляющей с вопросом: «Где утка?» Для этой девушки «Пропилей» – первый серьезный ресторанный проект. Раньше она подрабатывала в хипстерских местах, где все держалось… даже не хочу думать на чем. Аня отвечает вопросом на вопрос: «А у вас есть машина?» Теряюсь, но подтверждаю наличие автомобиля. Аня предлагает сгонять в «Азбуку» за петрушкой и уткой. На мои выпученные глаза она не реагирует, и мы едем в супермаркет с адскими ценами. Покупаем на казенные и утку, и петрушку, а кроме этого заруливаем в бельгийскую пекарню, потому что хлеб для бутеров с котлетами и дижонской горчицей тоже, оказывается, кончился. Я осторожно пытаюсь направить мысли Ани в нужное русло и завожу речь о себестоимости продуктов и наличии специальной штатной единицы – закупщика, со своим автомобилем. Управляющая, рассматривая себя в замусоленную пудреницу демократической марки, сообщает, что денег нет, закупщика не будет, а шеф-повар отказывается без того и другого ездить на рынок и обеспечивать свою кухню всем необходимым. «Ее пора менять» – единственное, что приходит мне в голову, но на кухне шеф-повар пытается разбавить окрошку на мацони газировкой «Русский фильтр». Он на полном серьезе считает эту воду минеральной. Я требую принести обозначенную в рецепте «Сан Пигмалион» и относительно спокойно объясняю разницу между фильтрованной водой с газом и природными минеральными источниками. Толик кивает, но вряд ли что-нибудь понимает по-настоящему. Может быть, месяца через два?

Надо написать хозяину «Пропилея» Мите Потапову письмо про этих остолопов. Митя уже неделю не берет трубу, но я не отчаиваюсь – мне нравится сражаться на баррикадах.

Глава 10

Я ничем не отличаюсь от остальных самостоятельных девушек этого города. Что бы ни случилось днем и вечером, ночью я смотрю сериалы. Пытаюсь выключить голову. Заснуть мне помогают не мелодрамы, а боевики и детективы. Есть после ресторанов почти не хочется, поэтому я жарю штук пять тонких диетических сосисок из индейки с луком и сельдереем – на топленом масле с карри. Сверху еще можно сыром посыпать, и, когда он расплавится, мы с моей собакой, лохматой французской овчаркой Матильдой, уплетаем все это за обе щеки. Матильде карри и лук, конечно, не очень, поэтому ей я тщательно очищаю лакомые кусочки от приправ и специй.

Матильда сериалов не понимает и терпит шум и грохот на экране исключительно из уважения к хозяйке.

Во время очередной зажигательной погони командора из «Гавайев 5:0» я вдруг вспоминаю про тюрьму и следователя Сумского. Вот ведь странный парень: решил, что я способна на настоящую жуть. И как это мне удалось поставить его на место и выйти на свободу! Ума не приложу.

Матильда сериалов не понимает и терпит шум и грохот на экране исключительно из уважения к хозяйке. И сосискам.

Тем не менее кто-то же все-таки это сделал. Кто-то абсолютно маньячный и очень жестокий. И этого человека никто не видел. Я, конечно, упала в обморок и почти не разглядела место преступления. Единственное, что бросилось в глаза, – так это

нечеловеческая чистота на кухне. Кто-то успел прямо генеральную уборку сделать! Сколько бы я ни билась с гигиеной, такого результата удавалось достигнуть раза три в году: на новогодних каникулах, в августовское затишье и после какой-нибудь свадьбы в виде банкета на пол-лимона. После грандиозной запары на кухню зайти было нельзя, и повара легко мобилизовались на доскональное отдраивание всех поверхностей. Другого выхода у них просто не было.

Итак, кто-то стер все следы своего пребывания. Кто-то от всей души насладился кремом на основе розового красителя и маргарина. Мильфей теперь точно можно вычеркнуть из меню. Запасы крема кончились.

Я вспомнила про марципан и сахарную мастику и тут же написала в личку управляющей «Доколе» Дарье: «Сколько у нас сырья для марципана хранилось?»

Я бросила затею с ним год назад. Никто из кондитеров так и не научился лепить вменяемых зайцев и снеговиков. У меня была идея украшать рождественские итальянские кексы панеттоне фигурками из марципана. Но даже снеговики у специалистов «Доколе» получались до того страшные, что ни о какой зимней сказке речи быть не могло. Мастер-классы приглашенных специалистов по лепке не помогали. И начиная с этой весны я просила выдавать детям марципан и мастику только на Пасху – во время кулинарных занятий. Вместо пластилина. Это давало возможность родителям спокойно выпить.

Кто-то знал, где все это лежит. И это явно не шеф-повар Алексей. Он и сахар найти на собственной кухне не в состоянии.

Даша с ответом не торопилась: наверное, спит уже. Я вспомнила еще кое-что. На столе лежали одноразовые кондитерские мешки – чистые, со вставленными наконечниками для розочек. Их никто не использовал, но приготовил и оставил. Забыл убрать? Или не успел взять с собой? А куда делись старые? Мусор-то кто-нибудь взял на экспертизу? В баках что-нибудь нашли? Может быть, и отпечатки там были? Хотя бы где-нибудь? Я снова написала Даше: «Мусор в полицию забрали?» В ответ – тишина. На часах половина третьего. Я так, пожалуй, не усну. Ну и чего она спит в такое время?! Придется идти в ресторан и самой все посмотреть на месте.

Даже придумала уважительную причину: Матильде лишняя прогулка не повредит, да и для меня в ее лице, точнее, в морде будет надежная охрана.

* * *

Двадцать минут бодрым шагом из Трехпрудного на Петровку. Ворота закрыты. Во дворе тихо.

– Стой! Кто идет?!

Матильда на мужской крик реагирует всегда одинаково: холка дыбом и зубы наготове. Я совсем забыла про Палыча. Вот ведь человек – ни минуты покоя от него, даже среди ночи.

– Палыч, это я! И собака моя! Не волнуйтесь! – я крепко держала Матильду за поводок, но она сильная. Когда наш стражник вдруг вырос из темноты прямо перед моим носом, Матильдино терпение лопнуло. Она рванула вперед и лязгнула зубами в миллиметре от перекошенного лица пенсионного возраста.

– Стрелять буду! – истошно завопило лицо.

– Чем? – цинично поинтересовалась я.

– Вот! Смотри, что у меня! – Палыч действительно был вооружен. – Он краской стреляет, не отмоешься потом!

Тут я разглядела автомат для пейнтбола. Прогресс все-таки настиг и этого человека.

– А краска у вас какая? Розовая? Или зеленая? Я это сочетание очень люблю, – согласитесь, удержаться от смеха было невозможно.

Матильда, оценив обстановку, уложила обратно шерсть на холке и спрятала зубы.

– Палыч, там закрыто все? – я махнула рукой в сторону дверей «Доколе».

– Охранник только остался, на кухне, наверное, булки доедает.

– Вот мы как раз и посмотрим, что ему сегодня перепало. Вы ружьишко-то свое опустите, а то собака у меня овчарка все-таки. Охранная порода, понимаете?

Палыч с сожалением спрятал автомат за спину и отступил в темноту. Остается только позавидовать такой насыщенной событиями пенсии.

Заспанный охранник Саша с крошками на губах открыл дверь, пропустил меня на кухню и безропотно согласился пошататься с Матильдой во дворе. Порядка не было. Горячники снова не вымыли плиту. На котломойке отмокала гора сковородок. Холодницы забыли убрать петрушку в холодильник.

Но в кондитерском цеху было чисто и гулко. Сказывалась работа экспертов из убойного отдела. Оставшиеся в живых кондитеры Настя и Вера, презиравшие шеф-повара Алексея и заодно мои распоряжения, не смогли устоять перед страшным происшествием. Отдраили все до блеска и с чистой совестью разъехались по домам.

Сколько я ни старалась, копаясь на складе сыпучих продуктов, но так и не нашла ни одной марципановой крошки. То есть смесь из миндальной и сахарной пудры исчезла бесследно. Неужели все ушло на адов торт?

Пластиковое ведро с сахарной мастикой пряталось в самом дальнем углу самой нижней полки. Внутри – две трети первоначального объема. Розовые разводы по стенкам от красителя, который мы давно никак не используем! Откуда? Такое ощущение, что кто-то медитативно вмешивал в мастику краситель, чтобы покрасить ее прямо в ведре. Но ничего, судя по всему, не вышло. Мастика густая и белая, размешать ее не так просто – вот и разводы, прямо скажем, от непрофессионального пользователя.

В шкафу с насадками и прочей мелочью царил все тот же подозрительный идеальный порядок. Н-да, теперь я знаю, что должно произойти, чтобы заставить так следить за инвентарем. Блеск насадок слепил глаза. Где тут для розочек? Вот – все на месте. А как же вещдок? Почему та самая, которой работал преступник, тоже здесь? Она как минимум должна быть запечатана в пакет и храниться у Сумского в специальном сейфе! Ничего нового на замену в ресторан «Доколе» за такой короткий срок купить точно не могли. Тут вообще тратиться не любили. В отношении рабочего инструмента и посуды инвестор Света была страшный эконом. Она все больше страдала по букетам и салфеткам: этого добра в «Доколе» было не счесть.

Тут у меня брякнул телефон. Даша проснулась и ответила, что мусор, конечно, обыскали, но что там они нашли – непонятно. Не докладывали. Про сырье для марципана никто, кроме меня, не спрашивал. И все, что есть, лежит на складе. Так во всяком случае Даше сейчас, в четыре утра, кажется. Но она чисто водички проснулась попить и спать идет дальше, а всяким сумасшедшим типа меня очень советует не встречать рассвет в «Доколе», а пожалеть собаку и возвращаться домой. Завтра, то есть сегодня, на работу вставать!

И откуда она узнала, что я в ресторане? Матильда же ей не жаловалась? Выглянув во двор, я поманила пальцем охранника Сашу и недвусмысленно поинтересовалась, какого хрена он позвонил управляющей? Саша смутился, но оправдался: мол, было такое распоряжение – обо всем докладывать в любое время дня и ночи. Ну он и доложил.

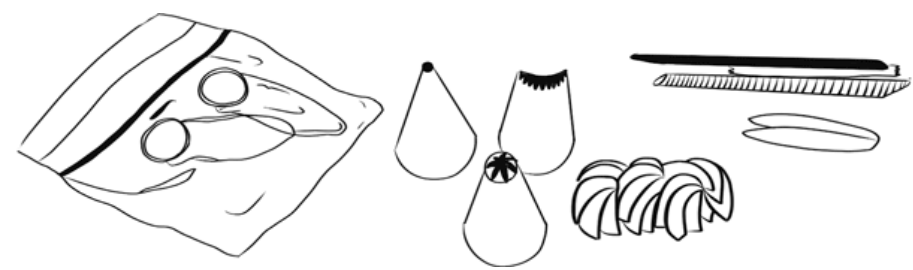
Матильда смотрела на меня осуждающе: «Прогулки прогулками, а совесть все-таки надо иметь. Пошли домой, Свет, сосиски доедать…» У нас с собакой телепатическая связь. Мы вернулись домой и легли спать. На сегодня хватит.

Глава 11

Следователь Сумский тупил на стол. Ну или не тупил, а подробно его рассматривал. В кабинете густо пахло ванилью, миндалем и еще чем-то тошнотворно приторным. У работника убойного отдела сильно кружилась голова и никак не сходилось одно с другим.

На столе в относительном беспорядке лежали вещдоки с места преступления. Вернее, одна часть из них была из кондитерского цеха, а другую достали из мусорного бака. Все необходимые манипуляции по снятию отпечатков и добыванию ДНК сделаны. Результаты обещали к вечеру прислать из лаборатории. Перед Сумским лежали так называемые «остатки сладки». То, что должно помочь восстановить картину преступления на уровне предметов. Как, чем и в какой последовательности.

Накануне ночью следователь не спал – изучал гастрономическую энциклопедию и теперь мог сдать экзамен в любой кулинарный колледж страны. Во всяком случае ему так казалось. Чтобы обработать корж и превратить его в полноценный торт, требовалось две главные вещи: сахарная мастика и марципан. Мастика – штука очень плотная, и, для того чтобы превратить ее в послушную и пластичную массу, требуется размять, буквально вымесить ее с небольшим количеством воды. Марципан, наоборот, очень пластичный и нежный, легко окрашивается в разные цвета, и лепка из него – настоящее искусство, доступное профессионалам. В мастике больше сахара, чем миндаля, в марципане наоборот.



На столе в относительном беспорядке лежали вещдоки с места преступления. Вернее, часть из них была из кондитерского цеха, а другую достали из мусорного бака.

Торт из потерпевшего сделали при помощи мастики. Но выразительные детали составили из марципана: глаза, брови, рот.

Наносить на тело мастику в таком объеме – дело непростое. А у преступника было всего лишь час, от силы полтора. А еще же убрать за собой надо. Стереть следы пребывания, да так, что эксперты с ног сбились, пока в мусорном баке кое-что не нашли.

Во-первых, они нашли там презервативы. Две штуки. Использованные. Во-вторых, кисточки, лопаточки и стеки, как будто из детского сада выбросили, после того как пластилином полепили. В-третьих, там же, в баке, находилось килограмм десять теста – живого. Оно пузырилось и росло вплоть до следственной морозилки.

В тесте и презервативах обнаружили ДНК погибшего. На кисточках и стеках – ничего. Мастику укладывали лопатками и стеками, выглаживая неровности мокрыми кисточками. Марципан лепили руками в латексных перчатках. Похоже, преступник вообще их не снимал – только так можно было не оставить следов.

Оставались еще розочки из крема и кондитерские мешки с насадками к ним – вот они лежат на столе. Розочки не тают. Из какого же маргарина их сделали? Краситель – ядовито-розовый. Сумский поморщился: «Как такое есть можно? Фу, это никто и не съел!»

Фокус в том, что розочка из крема – это все равно что отпечаток пальца, вот к какому выводу пришел Сумский сегодня утром. Каждый человек давит розочку по-своему. Невозможно сделать это одинаково двоим разным людям. Эту гипотезу легко проверить. И еще легче опознать преступника. Даешь ему в руку кондитерский мешок с кремом – и пусть тужится. Потом изучаешь цветок под микроскопом или еще как-то – космические технологии сыска не стоят на месте. Кирилл прямо видел своего начальника во время доклада о своем открытии. Начальник в фантазиях Сумского рыдал от смеха до слез.

В любом случае на кухне ресторана «Доколе» в ночь преступления произошла какая-то оргия. А в оргии участвуют как минимум два человека. И второй персонаж сейчас где-то ходит и ржет от удовольствия по углам. Кирилл ненавидел преступников всей душой, а еще больше он ненавидел преступников на свободе.

* * *

На столе в розочках зазвонил телефон. Снизу сообщили, что к следователю рвется посетитель с паспортом, но без пропуска. Вернее, посетительница – с заметным синяком на коленке. Шутники с КПП всегда знали, что сказать, несмотря на строгий

режим организации, в которой работали.

На пороге действительно появилась главная подозреваемая. Ну, раз она сама пришла, то, может, он ее сегодня и посадит? Совесть, наверное, замучила богемную извращенку. Неужели все-таки через пару часов он окончательно избавится от этих кондитерских мешков и займется настоящими делами? У Кирилла была новая подружка, от которой он хотел секса прямо сегодня, так что надо еще было придумать ресторан для прелюдийного ужина.

Подозреваемая с ходу выпалила:

– Вы мусор забрали?

– Какой мусор?

– Из «Доколе»?

– Да, а почему это вас так интересует, позвольте спросить?

– Знаете, я сегодня ночью никак не могла уснуть и поперлась в «Доколе» прямо с собакой. У меня французская овчарка, Матильдой зовут.

– А собака тут при чем?

– Абсолютно ни при чем. Но я не могла же ее одну оставить, я и так целыми днями на работе пропадаю, а она скучает.

– Понятно. И что же?

– Если в общих чертах, то никого, кроме Палыча с ружьем от пейнтбола и охранника, жрущего непроданные булки по ночам, я там не увидела. Но вот мусор после той ночи. Он у вас?

– У нас. Вы там что-то забыли? Выбросили, может, что-то компрометирующее? – Сумский не ожидал, что способен на иронию, глядя на эту девицу, – она снова в шортах в госучреждение явилась. И лиловый синяк на коленке сиял во всей красе. Ничего не стесняется!

– Понимаете, на кухне в «Доколе» всегда беспорядок. Я их убить за это готова, но…

– Вот, с этого места поподробнее, пожалуйста. Вам водички налить?

– Вы меня опять этой водой из аквариума поить будете? Нет, спасибо, я такое не пью, – она нахмурилась. – Может, это невежливо, но нет, точно не пью.

– Помилуйте, какой аквариум? – следователь искренне удивился: «Да она не в себе, похоже. Бредит средь бела дня».

– В вашем заветном графине вода протухла давно. Вы ее меняете самостоятельно? Если нет, то уборщицу давно пора взгреть.

– Подумать только, сколько агрессии. То убить готова, то надо взгреть – вы понимаете, что потенциально уже во всем признались?

Концепт-шеф закинула ногу на ногу и посмотрела на Кирилла, как медсестра на тяжелобольного.

– У меня ничего не сходится, – она явно пыталась начать думать вслух, но не понимала, можно ли говорить начистоту в его кабинете.

Кирилл все-таки надеялся, что чистосердечное признание облегчит его положение и вечером он будет абсолютно счастлив в постели с дурашливой подружкой. Может быть, он даже ей что-нибудь приготовит. Банановый смузи?

– Судя по выражению лица, вы куда-то улетели? Мечтаете? – Светлана Мкртычевна вернула его в реальность. – Так вот, я, с вашего разрешения, продолжу: на кухне «Доколе» теперь идеальный порядок только в одном месте – в кондитерском цехе. Видимо, наши Настя и Вера пережили сильное потрясение и теперь все время убираются. В шкафу с насадками я не обнаружила недостачи. Понимаете?

Сумский ничего не понимал. Но продолжал слушать. Ее теперь не остановишь.

– Все эти манипуляции с кремом и потерпевшим надо было делать при помощи кондитерского мешка и специальной насадки – для розочек – тут Светлана сморщилась, как печеное яблоко. – Розочки эти гадкие я всегда ненавидела, но ими украшали мильфей, который теперь я точно вычеркну из меню. Плюс Вера и Настя настаивали на своем творческом потенциале по части этих цветов. Понимаете?

Сумский по-прежнему не мог вычленить ничего полезного из этого потока сознания. Но ждал продолжения.

– Так вот, вчера я обнаружила, что все на месте! Все насадки!

Тут Кирилл наконец понял.

– Может быть, ваши сотрудники по-быстрому метнулись в магазин и купили новые? Потому что у меня все вещдоки из этой серии в наличии. Вот, смотрите, – и Сумский показал эти самые насадки для цветов и листьев.

Концепт-шеф близоруко щурилась и силилась рассмотреть детали не вставая с места. Даже вполне себе по-кошачьи выгнула спину. Ого, она что, с реальным пятым размером? Сумский явно отвлекся не на те детали, за что тут же сделал себе выговор, но списал все на ожидание прелюдийного ужина.

– Постойте-ка, эти явно юзаные. То есть наши старые. На них есть отпечатки? Следы какие-нибудь? – концепт-шеф по-дилетантски надеялась на чудо, но следователь вынужден был ее разочаровать.

– Никаких! Преступник работал в перчатках – латексных, тонких таких, медицинских. У вас на кухне что, в перчатках

работают?

– Нет, я запрещаю. Мы руки часто моем. С мылом. И ногти коротко стрижем. Никакого маникюра, видите? – Света протянула Сумскому руки и растопырила пальцы.

Потрясающая все-таки у нее способность детализировать все на свете и уводить собеседника в сторону от предмета разговора.

Значит, перчатки у преступника были с собой. И больше чем одна пара – на всякий случай. Перчатки продаются большими упаковками, по 50 штук минимум.

– А в перчатках было бы гигиеничнее, – Сумский попытался съязвить, и посетительница тут же попалась на удочку.

– Это моя принципиальная позиция. Я сама работаю без перчаток и всем советую. Руки и продукты должны быть живыми. Только так можно приготовить настоящую еду. С плюсом, а не с минусом в смысле энергии. Руки часто мыть тоже приятно. Никогда не замечали? – и она взглядом учительницы критически посмотрела на лапы следователя. Кирилл тут же спрятал свои руки за спиной, лихорадочно соображая, когда он их сегодня в последний раз мыл.

– Так что там в мусоре? Есть что-нибудь интересное?

– Да. Презервативы, например. Интересно, что у вас в ресторане по ночам происходит? Медицинские книжки у всех есть? Анализы сдаете регулярно?

Брови концепт-шефа весело взметнулись вверх.

– Ух ты! Так они не только булки жрут по ночам, они еще и трахаются? Вот класс! И предохраняются – какие же молодцы!

– Я не понимаю, что это вы так обрадовались, Светлана Мкртычевна?

– Я за контроль рождаемости в стране и против СПИДа. И как вы мое отчество научились выговаривать? Никто же, кроме вас, не умеет! – она буквально хохотала ему в лицо. – А вы знаете уже, кто с кем?

Сумский не знал. Никаких других следов, кроме ДНК потерпевшего, не обнаружено. Полная стерилизация! Два одинаковых презерватива, два одинаковых образца – и все. Ну и розы из маргарина в финале ночи любви.

– Значит, Ренат был не одинок – и то хорошо, – подозреваемая снова выглядела сосредоточенной. – И, значит, к нему кто-то приходил? А что свидетели говорят?

– Ваш охранник, который помоложе, спал! А тот буйный, на воротах, считает, что во всем виновата ведьма, но не может вспомнить фамилию и составить фоторобот.

– Саша после того, как булок наестся, действительно сладко спит. Ренат заступал на смену в 0:30, после закрытия ресторана, и

загружал буханки в печку ближе к утру. Чтобы на завтрак уже был хлеб горячий, свежий. Горячники приходят в полдевятого. Продукты привозят к девяти. Ресторан открывается в 9:30, но посетителей по утрам в нашей подворотне мало – место не проходное. Зато овсянка с бурбоном крутая! Вы знаете? Пробовали, может быть?

«Она снова отвлеклась при первой же возможности. И снова на еду. Прогуглить ее надо, что ли, таких двинутых в городе должно быть немного». Сумский на секунду умилился чужой профессиональной преданности.

– Нет, не пробовал. Я по утрам не пью.

– Да нет, там всего 15 миллилитров бурбона, ваниль, корица, сливки – но крутая каша, честное слово! Я сама овсянку ненавижу за склизкость. Но рецепт английских колонизаторов меня с ней примирил! Знаете, как утром помогает! Согревает горло, и вообще настроение улучшается.

Глава 12

Мое выступление о прелестях каши следователь прервал резким вопросом:

– Где вы были с четырех до пяти утра в ночь преступления?

– Меня же уже спрашивали и все записали. Я была дома, спала. В четыре я обычно все-таки вырубаюсь.

– Кто это может подтвердить?

– Матильда. Но она разговаривать не умеет. У нас телепатическая связь.

– Советую вам не шутить и серьезно подумать над своим алиби. Повторяю свой вопрос: кто может подтвердить, что вас не было на кухне ресторана «Доколе» в ночь преступления?

– Никто, – я совсем растерялась.

Сумский не останавливался. Ему надоело слушать про кашу и захотелось выпить. А до вечера еще далеко.

– Тогда думайте, Светлана Мкртычевна! Все показания свидетелей против вас! Мотив был только у вас! Если это мотивом вообще можно назвать! Да и все остальное только вы и можете сделать! Я торт из марципана имею в виду!

Понимаете, хипстеры – это такой народ, они просто чокнулись на своих смузи и бургерах и выглядят все как из инкубатора…

– Ну уж нет! Я – самоучка! Лепить могу, но не до такой же степени! И у меня есть алиби! Я розочки на тортах ненавижу! – я орала на следователя во весь голос. А он на меня. Или он первый начал? Какая теперь разница? – Вы понимаете, что тот, кто это сделал, был просто помешан на розочках для торта?!

– А ну-ка успокоимся, Светлана! – Сумский впервые за весь разговор перестал звать меня по отчеству. – Хватит пучить на меня глаза, вы слишком агрессивно себя ведете. И больше не приходите ко мне в кабинет в шортах! Здесь все-таки госслужащие работают, они к такому не привыкли. У нас форма, дресс-код по-вашему.

Я опять попыталась спрятать коленки, синяк и прочее под стол. Лучше бы вообще сейчас испариться, и дело с концом. Ну как ему объяснить, что тут куча мелких деталей не сходится? Убийца, получается, скинул все в мусор и ушел. Но предварительно навел порядок в шкафах и принес с собой новые насадки, которые оставил. Идиотизм какой-то. Он что, все спланировал заранее? Кому так мешал жить несчастный Ренат?

– Предположим, вы правы и вы этого не делали. Но кто тогда? Давайте вместе думать! – Сумский неожиданно перешел к прямому сотрудничеству. Видимо, решил, что я умная и не истеричка совсем. Или он сам голову уже сломал.

– Понимаете, Ренат практически ни с кем не общался. Ему некуда было идти, наверное. Он работал по ночам, а днем отсыпался в ресторанной подсобке. Еще он уходил в запои раза два в год. Но мы как-то притерлись друг к другу, и он научился совмещать свой выход в астрал с новогодними праздниками и с сезоном отпусков. Нам в это время приходилось жить без хлеба. Отбивались от посетителей пирожками по рецепту моей мамы. С телятиной-карри, с индейкой и имбирем и яблоком с корицей и аперолем. Строго говоря, только тесто по маминому рецепту, я начинку свою готовлю. Может, пробовали?

Нет, маминых пирожков из «Доколе» Сумский не ел. Не слышал даже о таких.

– Начинку пришлось придумать с учетом хипстерских настроений, – не без удовольствия я продолжала распинаться о собственных талантах. Понимаете, хипстеры – это такой народ, они просто чокнулись на своих смузи и бургерах и выглядят все как из инкубатора… – тут мне пришлось сделать паузу: на Сумском я наконец-то разглядела бороду в стиле норвежского дровосека. Упс!

Мой следователь был хипстером?

– А где же ваши кеды? – не удержалась я от искрометного вопроса, чтобы как-то логично закруглить свое выступление.

Кирилл Сумский у меня на глазах надувался как шар. Лопнуть он должен был через секунд 10–15. Запасы воздуха – такая неустойчивая вещь. А когда он зашипел, я уже ничему не удивлялась.

– Моя личная жизнь вас не касается. Кеды – дома! Костюм – на мне. Кожанка в шкафу весит. Еще вопросы будут?

– Нет. Я, пожалуй, пойду, не буду вас задерживать. Подумаю над своим алиби. Пропуск подпишите, пожалуйста.

Выхватив из-под его ручки заветную бумажку, я поспешила скрыться. В следующий раз, если что, с пирожками к нему приду. А то он на бургерах озверел совсем.

И вот, кстати, пара рецептов – овсянки с бурбоном и маминых пирожков.

Овсянка с бурбоном

Говорить о точном количестве всех ингредиентов здесь не приходится по той простой причине, что действительно вкусная каша нуждается в сливочном масле, молоке и сливках, как человек в воздухе. Пропорции меняются от настроения, а оно зависит от времени года. Варить овсянку в ноябре и в июле – две абсолютно разные вещи. Тем не менее отталкиваться надо от базового точного количества, и оно вот такое:

2/3 чашки[2] овсяных (настоящих, а не быстрорастворимых!) хлопьев; 3 чашки молока; ½ чашки сливок; кусок сливочного вологодского масла толщиной два пальца от 200-граммовой пачки; ¼ чашки тростникового коричневого сахарного песка; морская соль – по вкусу; пригоршня любимых орехов (фундук, грецкие, пекан, фисташки и даже арахис); 1–2 столовые ложки жидкого меда; 5–15 миллилитров бурбона.

Если разваривать хлопья по всем правилам, на это уйдет 15 минут. Для быстроты я нашла компромисс:

Кипятим чайник.

Ставим сотейник для каши на плиту, наливаем туда молоко, включаем конфорку на среднюю мощность. Чтобы молоко не убежало, с самого начала держим в сотейнике деревянную ложку с длинной ручкой.

Заливаем овсяные хлопья кипятком так, чтобы их накрыло водой прямо в чашке, перемешиваем и закрываем сверху блюдцем.

Когда молоко закипит, открываем чашку с хлопьями (они уже достаточно разбухли) и отправляем овсянку в сотейник с молоком. Перемешиваем, доводим до кипения, убавляем нагрев, ложку не вынимаем. Добавляем сахар, щепотку соли, половину куска масла, мешаем и развариваем кашу до сливочного шелковистого состояния. Чтобы его не пропустить, надо регулярно снимать пробу. Может быть, добавить масла и сливок. Как только вкус, цвет и текстура вам понравятся, вливаем бурбон и мешаем! Когда в нос ударит характерный запах, терпим максимум пару минут и выключаем конфорку.

Карамелизировать медом любимые орехи можно одновременно с доведением каши до идеального состояния. Для этого поставьте на огонь сухую сковородку. Как только она разогреется, бросьте на нее орехи и быстренько прокалите их безо всякого масла. Затем добавьте ложку-другую меда и, энергично

помешивая, добейтесь того, чтобы каждый орешек со всех сторон покрылся сладкой прозрачной медовой оболочкой. Выложите орехи в меду на холодную тарелку. Когда они остынут, то по вкусу будут напоминать хрустящие козинаки.

В тарелку с готовой кашей добавьте орехи – прямо посерединке. Рядом с тарелкой поставьте молочник с холодными сливками – на всякий случай. С одной стороны, сливки помогут остудить кашу, а с другой – добавят еще немного роскоши простой овсянке.

Несладкие и сладкие мамины пирожки

Это прозвучит странно, но вам понадобится ведро – эмалированное, с ручкой, объемом 10 литров. Не знаю, с чем это связано, но тесто маминых пирожков идеально подходит только в таком вот олдскульном ведре.

Тесто

3 стакана теплого молока; 3 чайные ложки соли; 3 столовые ложки растительного масла; стакан сахарного песка; ½ пачки живых дрожжей; 200 граммов сливочного масла, растопить; 1,5 килограмма пшеничной муки и еще немного для разделки теста.

Этап 1. Смешаем молоко, соль, сахар и масло в миске. Раскрошим туда дрожжи. Добавим немного муки. Размешаем. Накроем чистым кухонным полотенцем и поставим в теплое место. Надо дать дрожжам немного времени, чтобы они зашевелились и запузырились. Как только это произойдет, переливаем смесь в ведро и приступаем к следующему этапу.

Этап 2. Постепенно добавляем в молочно-масляно-дрожжевую смесь муку и замешиваем тесто. Всего надо замешать 1,5 килограмма муки. Но это все-таки на глаз. Муку надо добавлять до того момента, пока тесто не начнет отставать от стенок ведра и от пальцев. Главное – с мукой не переборщить, но и недостатка быть тоже не должно. Важно почувствовать момент, когда пора остановиться. Тесто будет теплым, живым, податливым. Сформируйте из него подобие шара, накройте ведро чистым кухонным полотенцем, укутайте пледами и

поставьте в теплое место без намека на сквозняки – на 3 часа. За это время тесто вырастет в ведре почти до краев. Больше тесто месить не надо. Вываливаем его на стол, припорошенный мукой, и начинаем разделку, или этап 3.

Этап 3. Выбирайте то, что вам удобнее. Или отрезайте от большого куска части поменьше, вытягивайте их в колбаски, режьте колбаски на кусочки и раскатывайте каждый скалкой в кружок (диаметр чайной чашки).

Или разделите тесто на равные части и раскатайте каждую скалкой, а потом вырезайте кружки чашкой или стаканом. Обрезки можно снова замесить в один ком, снова раскатать и снова разделать на кружки. Но этот процесс не бесконечный: чем больше мучаешь это тесто, тем грубее будут пирожки.

Этап 4. Пока тесто подходит свои положенные по расписанию 3 часа, самое время приготовить начинку.

Начинка с индейкой и имбирем

Варим грудку индейки (500 граммов) до готовности. Пропускаем мясо через мясорубку. Отдельно жарим лук (1 луковица среднего размера) до золотистости на топленом масле. Добавляем к луку провернутый фарш. Превращаем кусочек свежего корня имбиря длиной 3 сантиметра в мелкий кубик и отправляем к фаршу на сковородку. Перемешиваем, поджариваем. Если покажется слишком сухо, добавляем пару ложек бульона и выпариваем их до нужной консистенции начинки. Если начинка будет слишком влажная, пирожки начнут течь. Если слишком сухая – то сами понимаете.

На финише заправляем морской солью и свежемолотым черным перцем по вкусу. Остужаем до комнатной температуры. В каждый пирожок надо поместить начинки объемом с чайную ложку с горкой. Сам пирожок должен быть маленьким, высоким, с выраженным швом сверху. Оптимальный диаметр кружка для пирожка – обычная чайная чашка. Перед выпечкой каждый пирожок надо смазать взбитым яйцом. На противень, чтобы пирожки не прилипали, логично будет положить лист коричневой пергаментной бумаги для выпечки (на белом пергаменте они точно

прилипнут!). И будьте готовы, что при всех стараниях 5 процентов пирожков раскроются и превратятся в расстегаи – неизбежный брак, как крепко и виртуозно их ни лепи. Капризное тесто, ничего тут не поделаешь. Выпекать пирожки надо в духовке, разогретой до 200–220°С. Когда они как следует зарумянятся, доставайте, снимайте с пергамента и выкладывайте на блюдо.

Начинка с зеленым луком и вареным яйцом

Сварим яйца вкрутую, остудим их и очистим от скорлупы. Измельчим при помощи яйцерезки так, чтобы было не крупно и не мелко. Или ножом, если яйцерезки нет. Промоем пару пучков зеленого лука под проточной водой, обсушим кухонным полотенцем. Удалим усики с корешков и нарежем достаточно мелко. На горячей сковородке с парой ложек топленого масла быстро прогреем и слегка обжарим лук. Добавим яйца. Помешаем энергично и прогреем как следует. Посолим и поперчим. Помешаем снова. Готово. Остужаем до комнатной температуры – и вперед!

Начинка с капустой и вареным яйцом

Если капуста молодая – будет вкуснее. Очищаем кочан от верхних листьев. Режем его на четыре части. Обдаем их кипятком и даем воде стечь. Или на минуту опускаем части кочана в кипящую воду и откидываем их на дуршлаг. Разбираем листья поштучно, срезаем грубые черешки. Кочерыжка тоже не нужна. Нарезаем капусту полосками среднего размера, запускаем в горячее топленое масло на сковородке. Быстро обжариваем капусту в масле, добавляем вареные яйца, энергично перемешиваем раза два-три. Важно не дать этой начинке подгореть или пустить воду. Заправляем солью и перцем. Капуста получилась не тушеная, а именно жареная и вкусная. Остужаем до комнатной температуры и начиняем пирожки.

Начинка с яблоками и аперолем

Если яблоки свои, из сада, то кожицу срезать не надо. Если же яблоки покрыты воском и приехали к нам непонятно откуда, придется каждое из них особенно мучительно мыть и чистить от кожи полосочками. Понятное дело, что огрызки нам тоже не нужны. Нарежем яблоки кубиками со стороной 1–1,5 сантиметра. Быстро обжарим на горячей сковородке с топленым маслом. Добавим ½ стакана коричневого сахара. Перемешаем. Быстро и слегка карамелизируем на довольно сильном огне. В противном случае яблоки потекут, а нам этого совсем не надо. (Если же вдруг это случилось, выпаривайте яблоки сколько сможете, чтобы удалить лишнюю влагу.) Пол чайной ложки молотой корицы, рюмка апероля, и можно, конечно, еще и имбиря свежего туда запустить (кусочек длиной 2 сантиметра очистить от кожуры и превратить в мелкий кубик). Когда запахнет волшебством, выключаем, остужаем, и все готово.

Глава 13

Ситуация складывалась скверная. Настроение было испорчено, хоть ужин и секс отменяй, честное слово. Эта женщина с пирожками и кашами окончательно заморочила голову, все выведала, ни в чем не призналась и сбежала, сверкая стройными ногами. В костюме было невыносимо жарко. Личность убитого вырисовывалась довольно убогой, но без криминального прошлого и связей с преступным миром. Старые счеты можно было исключить. Связи с женщинами? Может, он кого обманул и попалась истеричка, которая его и огрела по голове, а потом превратила в торт? Судя по всему, преступница (почему-то Сумскому хотелось верить, что это женщина: гей-убийство для пекаря-алкоголика – это уж слишком) бывала на кухне «Доколе» много раз и хорошо ориентировалась в пространстве. Кроме того, она знала расписание рабочих смен и привычки ночных работников – поэтому и ушла незамеченной. У всех сотрудниц кухни есть неопровержимое алиби. Плюс никто из них не в состоянии быстро и аккуратно сделать такую работу в течение часа. Шеф-повар «Доколе» – пьющий самовлюбленный олух, находящийся под каблуком вот этой пигалицы, которая только что сбежала. Эта хоть говорит что-то, копается по ночам в шкафах, думает вместе с ним – параллельно.

В воротах на раздолбанном табурете сидел оплывший от жары пенсионер в форме охранника.

И действительно странно, что насадки оказались нетронутыми. Кто-то хотел создать видимость непричастности и добился бы своего, если бы не бессонница сумасбродной девицы и ее собаки. Как ее там зовут? Матильда? Как кошку Фрекен Бок из Карлсона? Господи, как же хочется есть! Пойду-ка я на обед, главное – проскочить через КПП, а то опять шуток не оберешься.

Сумский сгреб вещдоки в сейф. Закрыл кабинет и сбежал по лестнице вниз. На КПП его встретили с распростертыми объятиями: и про шорты, и про ноги, и про жаркую подружку – он сделал вид, что не слышит. На улице стало легче. Жевать бизнес-ланч в ближайшем пивняке не хотелось. Следователь перешел бульвары и направился прямиком в «Доколе» – в качестве обычного потенциального посетителя. По пути он стащил с себя галстук, расстегнул рубашку и снял пиджак. Левый ботинок отчаянно скрипел – вот сколько раз он говорил себе, что

распродажи в Leform – та еще засада! Что теперь делать? Выкидывать новую пару? Какого хрена он скрипит? Чего ему не хватает? И не починит ведь никто. Брак потому что – производственный.

Разговор с левым ботинком скрасил десятиминутную прогулку до искомой подворотни. В воротах на раздолбанном табурете сидел оплывший от жары пенсионер в форме охранника. К табурету был приставлен автомат для пейнтбола. Оглянувшись по сторонам, Сумский увидел ядовитые розовые и зеленые пятна, беспорядочно разбросанные по стенам. Старик стрелял?!

– Ну что, нравится? – пенсионер задал вопрос и ждал ответа.

– Да, живенько тут у вас. Сами сообразили, как пользоваться?

– Конечно, сам, кто ж еще? Оружие-то у меня отобрали, как только на пенсию вышел, вот и приходится изворачиваться, так сказать, современными методами. А красочку мне твоя-то посоветовала. Действительно, зеленое с розовым сочетается, без нее б не догадался.

Кирилл Сумский опешил. Чья посоветовала? Моя?! Это кто?

– Да ты проходи, проходи, не бойся, с потолка уже не капает! И своей скажи, чтобы профитроли передала. Давно не приносили, я даже соскучился! – старик ухмыльнулся – Так и скажи: «Палыч профитроли ждет!» Даже слово это выучил! А то ни одного вашего скутера во двор не пущу!

Сумский ошалел, но с пути не сбился. Прошел на террасу под кленами, сел под зонт и попросил меню бизнес-ланча. Официант выкатил на него глаза и куда-то побежал.

* * *

На террасе «Доколе» дышалось легко, и создавалось ощущение, будто ты в шалаше – спрятался и, если сам не захочешь, тебя никто не найдет. Кирилл хотел пить: воды, лимонада. Жалко, вина нельзя бахнуть. До конца рабочего дня еще часа три терпеть. Поискал глазами официанта – ни одного! Посетителей, впрочем, тоже немного. Вон пара депутатов явно пилит золотой запас страны, пока их никто не видит. Светская блогерша, не помню, как зовут, тоже спряталась за кустом и строчит что-то как пулемет. Похоже, ресторан «Доколе» в это время суток граждане используют исключительно для уединения. Редко такое место найдешь в центре Москвы.

Меню добиралось до Сумского минут 15. Сумский глубоко дышал и не злился. Сегодняшняя перепалка с гражданкой Кеян далась ему нелегко. Вот попросит сейчас жалобную книгу и

устроит ей скандал! Следователя опередила Дарья – генеральный директор и управляющая в одном лице. Расправив плечи и высоко задрав подбородок, девушка чеканила каждый шаг по пути на террасу и наконец приблизилась вплотную к следователю.

– Здравствуйте! – она немного тянула открытые гласные, прямо как солисты хора из дома народного творчества. – Как же так вы к нам решили заглянуть? Может, есть уже результа-а-аты?

– Нет, простите, не запомнил, как вас зовут, – результатов нет. А вот есть очень хочется. И пить. Меню мне сегодня дадут? Или вас закрывать надо? Со скандалом?! – от Дашиной бесцеремонности Сумский вдруг раскипятился не на шутку. Не хватало еще и здесь отбиваться от баб этих эксцентричных. Ему и с утра хватило.

– Меню вот я вам принесла уже. Вы извините, официант растерялся – новенький.

Одной рукой она распахнула книжицу с меню, другой – уже наливала в стакан воду со льдом и лимоном:

– Вы просили бизнес-ланч? А вот его как раз у нас нет.

– Как это нет? А что у вас едят в обед работники офисов?

– А вот все по основному меню и едят. Со скидкой 15 процентов. Света наша бизнес-ланчи ненавидит, вот и запретила даже думать про них. Поэ-э-э-тому, – Дарья постаралась обвести рукой все пространство под кленами, – у нас такое многолюдье в обед. Офисные в «Чукотке» сидят, гламурные в «Куклачеве». Вечером и те и другие к нам перебираются. А вы к каким себя относите?

– К следственным изоляторам, – неожиданно для себя пошутил Кирилл. – Ну и что порекомендуете? Супчик, может? Холодненького хочется. У вас гаспачо есть?

– Есть, конечно! Но я вам советую миндальный холодный суп попробовать! Это то, что испанцы ели, пока им из Америки помидоры не привезли! Света откопала рецепт! Суп «ахо бланко» называется! – Даша была любительницей разговаривать восклицательными фразами.

– Давайте, чтобы не рисковать, мне сначала гаспачо, а потом, может, и миндальный попрошу. Решиться же надо на эксперименты. Так с разбегу не могу пожертвовать обедом ради неизвестности, – Сумский понимал, что вдруг заговорил с интонацией Кисы Воробьянинова, но с Дашей по-другому ему не справиться. Она только на допросе в его кабинете смирная была. Боялась, наверное. Господи, ну зачем он сюда-то приперся? Сидел бы в своем пивняке и в ус не дул. Захотелось приключений на свою голову. Или потянуло?

* * *

Гаспачо был не красный, а рыжий. Холодный и вкусный. Густой. Почему не красный? Помидоры-то где? Сумский соскреб ложкой остатки со дна тарелки и оглянулся по сторонам. Мужики в дорогих костюмах свалили. Блогерша замерла со стаканом просекко над очередной пулеметной очередью. Официант, поймав взгляд следователя, тут же подошел за пустой тарелкой.

– А вы не в курсе, почему гаспачо рыжий? Помидоры в него кладут?

Парень усмехнулся, произнес: «Минуточку, я сейчас на кухне спрошу» – и испарился.

Через пару минут снова появилась управляющая:

– Тяжелый день у нас сегодня, господин следователь! Официантов больше увольнять не могу: одних выгоняю, а на их место приходят точно такие же. Выучить меню не могут. Вы с какой целью интересуетесь? В гаспачо по-андалузски, то есть в тот, который вы только что изволили съесть, конечно, кладут помидоры, но не добавляют томатный сок из пакета, а также пакетированные томаты, поэтому он и рыжий, из-за сладкого перца и наших, краснодарских помидоров, – Даша тараторила без остановки.

– Понял, не дурак. Андалузский гаспачо с краснодарскими помидорами? А в Италии он почему тогда красный?

– Так ведь в Италии помидоры не краснодарские! И где гарантия, что они туда кетчуп не подмешивают? Вы на кухню в Италии заходили? Туда, где для туристов кашеварят?

Управляющей палец в рот не клади. Она, не сходя с места, готова весь Апеннинский полуостров покрыть позором.

– Дарья, вас, кажется, занесло на повороте. Ни один уважающий себя итальянец кетчуп в тарелку с супом не плеснет. Вы это зря.

– Зря не зря, а доказательств у нас с вами нету. А за наш гаспачо я кого хошь растерзаю. «Ахо бланко» на второе будете?

Сумский не знал, как по-другому избавиться от энергичной собеседницы, и согласился на миндальный суп. Управляющая победоносно удалилась.

Такого он никогда раньше не ел и даже не догадывался, что это возможно. Суп был действительно белым, по центру виднелись половинки виноградин и блестели капли оливкового масла. Вкус был терпким, сладковатым, немного миндальным и островатым одновременно. Залез в «Википедию» – и действительно, испанцы до прибытия на их территории помидоров фигачили этот суп за милую душу. Насыщает, утоляет

жажду. Готовится из размоченного миндаля, хереса и винограда. Соль и перец по вкусу. Это же додуматься надо – такое москвичам и гостям столицы предложить! Концепт-шеф «Доколе» самоуверенная пигалица.

«Ахо бланко» съеден. Жажда утолена. Пора обратно. Но что-то захотелось проверить услышанное сегодня утром. Сумский расплатился и позвал Дарью. Вместе с ней он прошел в кондитерский цех и заглянул в шкаф, где висели те самые насадки для торта мильфей: точно такие же, как у него в сейфе, только абсолютно новые.

– Дарья, вы новые на замену купили? – как ни в чем ни бывало спросил следователь у маячившей за спиной управляющей.

– Не-ет? – как она умудрялась отвечать и спрашивать одновременно?

– А вот эти откуда? – Сумский показал на блестящие наконечники с зубчатым краем.

– Насть, а Насть? У тебя же денег на новые насадки не было? – Даша обращалась к бледной тени в белом халате. Тень, она же второй кондитер, отрицательно замотала головой.

– А вы у нас все забрали? Ничего не оставили? – гендиректор всерьез была озадачена.

– А Света ваша ничего вам не рассказывала сегодня? Сразу ко мне пошла без пропуска ломиться?

– Вот ведь женщина, везде успеет! Рассвет встретить на кухне, позавтракать уже в отделении! Вы ее завтраком хоть покормили?

Сумский растерялся: она что, предъявляет ему претензии или шутит?

– Что, и кофейку даже не налили? Пожадничали? Водички опять предлагали из аквариума?

– А вы про мой графин откуда знаете? – Кирилл опешил.

– Ходят слухи – кино такое есть, – гендиректор потешалась над ним уже в открытую.

– Давайте-ка я и эти возьму, проверим их на отпечатки, – следователь натянул перчатки, достал пакеты и аккуратно разместил в них все насадки. – Страдать без них никто не будет? У вас там мужик в подворотне профитролей просил занести, эти штуки не для них?

– Палыч профитролей хочет? Во дела! А краску он всю расстрелял уже, не видели? Насадки только для мильфея использовали, и одна Света оч-чень обрадуется, если мильфей нечем будет украшать. Другая, правда, наверняка устроит скандал. Но это уж они сами разберутся. Без нас. Приходите к нам вечером? Может, с девушкой? У нас о-о-чень романтическая

атмосфера, мы вам и стол зарезервируем, против правил, на террасе. А? – управляющая так радостно и преданно смотрела в глаза, что Сумский не нашелся что ответить и кивнул.

Андалузский гаспачо из краснодарских помидоров

1,2 килограмма спелых помидоров; 4 толстых ломтя вчерашнего белого хлеба – разорвать на кусочки; 2 небольших огурца в пупырышках – очистить от кожицы через раз, то есть в полосочку, кончики срезать; среднего размера зубчик чеснока – раздавить ножом и нарезать; чайная ложка нарезанного мелким кубиком красного перца чили средней остроты; 125 миллилитров оливкового масла превосходного качества (чем вкуснее масло, тем больше шансов на победу); 2 чайные ложки удивительно мелко нарезанного лука, лучше красного сладкого; 2 чайные ложки сахарной пудры, вполне возможно, с горкой; ½ столовой ложки хорошего сухого красного вина или хересного уксуса; 2 чайные ложки морской соли; щедрая щепотка свежемолотого черного перца.

Все составляющие, кроме хлеба, следует погрузить в блендер и взбить в пюре (но не в пену!). Редкий блендер справится с полным объемом продуктов, поэтому действуйте планомерно и в несколько заходов. Затем добавьте хлебный мякиш и взбейте еще раз. Перелейте в кувшин, накройте и уберите в холодильник на час. Разливая гаспачо по тарелкам, украшайте каждую порцию капельками оливкового масла и какой-нибудь приятной мелочью, если она есть: например, пара листиков зеленого базилика, немного крабового мяса или и то и другое – лишними не будут.

Холодный миндальный суп по старинному испанскому рецепту

5–6 кусков вчерашнего белого хлеба – разорвать на кусочки; стакан миндаля – предварительно его надо обдать кипятком, снять коричневую кожицу и подсушить; 2–3 средних зубчика чеснока – раздавить ножом и мелко порезать; 200 граммов хересного уксуса; 4–5 столовых

ложек оливкового масла лучшего качества; морская соль по вкусу; 2/3 стакана сока белого винограда – лучше надавить его самостоятельно из свежего винограда, а не покупать готовый сладкий сок в пакетах; несколько виноградин красного и белого винограда – их надо разрезать пополам, они для украшения.

Зальем хлеб чистой минеральной негазированной водой – неглубоко, так чтобы он скрылся под водой. В блендере измельчим миндаль до состояния липкой пудры. Отожмем хлеб и добавим к миндалю вместе с чесноком, оливковым маслом, солью. Плеснем немного холодной минеральной воды. Взбиваем до состояния кремового пюре. Теперь снижаем скорость блендера до минимальной и осторожно добавляем виноградный сок, выключаем. Пробуем. Добавляем немного холодной минеральной воды, если хочется. Снова немного прокручиваем в блендере. Выключаем его. Пробуем на соль. Если все в порядке, выливаем в керамическую чашу, накрываем и убираем в холодильник минимум на пару часов. Когда вы снова посмотрите на этот суп, он будет напоминать глянцевые жидкие сливки. Разливаем суп по тарелкам и в каждую кладем половинки виноградин, украшаем поверхность каплями оливкового масла – и дело в шляпе.

Глава 14

Запыхавшаяся Даша неслась по Петровке в сторону бара «Куклачев». Света сидела там на встрече с очередным глянцевым пиарщиком. После запрета на курение только в «Куклачеве» можно было курить на террасе, а встречаться с пиарщиками и не курить Света не могла, поэтому несложно было догадаться, где ее сейчас искать.

Даша успела как раз вовремя: пиарщик только что ушел и концепт-шеф делала последние глотки тайского кофе со сгущенкой.

– Сахар тебя погубит, – гендиректор плюхнулась рядом, попросила газировки с лимоном и затараторила: – Твой приходил! В «Доколе»! Палыч просил занести профитролей! Вся подворотня в розовых и зеленых пятнах! Ты ему посоветовала?

– Даша, стоп. Я не успеваю. Что случилось? – Света Вокруг Света не ожидала, что, стоит ей отлучиться буквально на минуточку, столько всего произойдет.

– Кто приходил?

– Следователь!

– А почему ты решила, что он мой?!

После запрета на курение только в «Куклачеве» можно было курить на террасе, а встречаться с пиарщиками и не курить Света не могла, поэтому сейчас легче всего было найти ее там.

– Не знаю почему. А кто к нему в кабинет сегодня прорвался ни свет ни заря? И зачем ты кухню ночью инспектировала?

– Я не могла уснуть и решила посмотреть еще разок, все ли на месте. Я ж тогда в обморок грохнулась, помнишь? Общая картина есть, но немного в тумане. А к следователю пошла, чтобы проверить, забрал он насадки для розочек или нет. И еще он мне про мусор такое рассказал, что ты сейчас сама в обморок свалишься.

– Так вот, насадки из шкафа, новые, он тоже сегодня забрал. Два супа съел. Вещдоки сгреб. И я ему еще стол пообещала на вечер. Он с девушкой придет!

– Круть! Посмотрим, какая у него девушка, – Света хитро заулыбалась.

– Да тупица какая-нибудь несчастная – о чем ты говоришь! – Даша в последнее время превратилась в мизантропа.

– Он уже второй раз требует от меня чистосердечного признания, а когда я не признаюсь, отпускает на свободу. Это не странно?

– Странно, конечно, что ты еще не за решеткой. Но, видимо, на воле от тебя больше пользы. Так что с мусором?

– У меня алиби нет! Матильда говорить и писать не умеет. Никто не может подтвердить, что я дома спала. Вот для этих целей и нужны любовники! Правда, на ночь их тоже оставлять не всегда хочется. Что делать – ума не приложу.

– Ты не отвлекайся на свою личную жизнь. Что нашли в баках?

– Даша, там нашли тесто, презервативы и насадки использованные.

Гендиректор выпучила глаза и откинулась на спинку стула.

– Ты впервые потеряла дар речи? Дарья, не молчи. Ты меня пугаешь.

– А кто с кем?

– Ты имеешь в виду презервативы? Сумский сказал, что обнаружена ДНК Рената – везде. И больше ничего.

– Вот чума.

– Да. А еще он сказал, что преступник работал в перчатках латексных, а я их запретила на кухне использовать, ведь так? Ты ручаешься, что никто в перчатках не готовит? Это принципиальный сейчас вопрос!

– Да успокойся ты ради всего святого со своими перчатками.

Никто в них не работает. Зуб даю!

– Вырисовывается вот какая картина: кто-то пришел со своими перчатками, сотворил полный ужас, а потом еще убрался как следует, так что Настя и Вера до сих пор в шоке. И новые насадки в шкафчик развесил. И на все про все типа ушло полтора часа. Это нормально?

– Нет! Кто же столько мастики за час уложить может? Только под воздействием препаратов, – Даша испуганно замолчала.

– У нас с препаратами только один человек дружит. И человек этот что-то давно не объявлялся на поверхности. Свет, а вдруг это она?! – гендиректор перешла на осторожный шепот.

– Вот, кстати, давно хотела спросить, а куда наша девушка подевалась? Лена на работу ходит, а главной-то и нет. Покинула страну, а нас тут бросила на пороге тюремной камеры?

– Угу. На нее не похоже совсем. Она ж должна быть уже десять раз как в курсе. Это на Луне надо быть, чтобы тут же не приехать и не начать по убойным отделам шарахаться, нас по камерам пристраивать, – Дарья выглядела не на шутку озадаченной.

Обменявшись текущей информацией, Даша и Света попрощались друг с другом до вечера. У гендиректора «Доколе» появилось еще одно срочное дело.

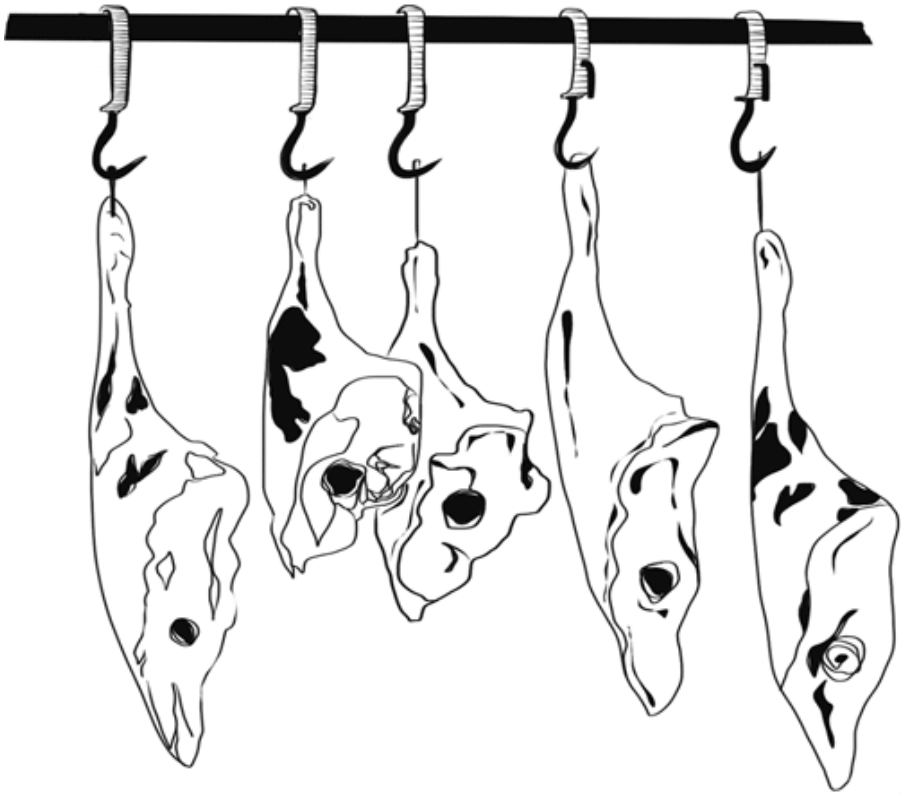
Глава 15

Что ж, пора начать писать письма начальнице-инвестору. Тем более что ее наверняка дома повестки на допросы ждут. А как же можно допустить, чтобы кто-то самый ответственный до сих пор оставался не у дел!

Вернувшись в «Доколе», управляющая уединилась на террасе для сочинения письма вот уже несколько дней далекой подруге – так про себя Даша звала Свету Конец Света. «Просто у нас с инвестором разные, далекие друг от друга жизненные позиции», – подумала Даша и начала строчить отчет о произошедшем, как будто была и не в курсе вовсе, что Лена уже донесла все, что можно, в тот же день.

Даша не стала вдаваться в детали расследования и упоминать про противоречивые вещдоки из мусорного бака. Лишь спросила, когда ждать владелицу «Доколе» и какие будут указания.

Нажав на sent, Даша выдохнула, закурила, тут же вспомнила, что курить на террасе теперь нельзя, и чуть было не засунула сигарету в сахарницу. За спиной раздалось некое шуршание и «кхм-кхм». В опасной близости стоял шеф-повар Алексей. Придя в себя после, как он это называл, сильного стресса, а попросту говоря, короткого двухдневного запоя, Алексей решил повысить себе зарплату. Глядя в бегающие черные глазки шеф-повара, Даша проклинала тот день, когда пришла сюда работать. Со Светой, конечно, интересно, но нянчиться вот, например, с Алексеем ей порядком надоело.



Шеф-повар решил заглянуть в холодильную камеру и пересчитать бараньи ноги для воскресного бранча. Пять будущих жиго были на месте. Пора их начать мариновать с имбирем, медом, горчицей и апельсиновым соком и начинять чесноком с розмарином.

– Леш, ты чего хочешь? Денег? Так я их тебе не дам раньше двадцатого числа.

– А тогда в отпуск можно? Дней на пять? Семью на дачу отвезу.

– Твоя семья уже на даче! Ты что, не помнишь, что ли, ничего совсем? Или из города решил скрыться? Подписку о невыезде давал?

– Давал.

– Так вот сиди тут и работай! Вопрос о повышении твоей зарплаты будем решать с инвестором. Но ее нет в городе, так? И преступление на твоей кухне, между прочим, совершено! Логика где?! Ты почему себе решил прибавки попросить?

Алексей согласно кивал, уважительно мычал, но сформулировать четко свою позицию все равно не мог. Он боялся и ненавидел Дашу. Зависеть от такой женщины – мука мученическая. Алексей хотел денег. Попытался сослаться на

общий уровень зарплат на рынке, но снова получил:

– Ты мне еще про Анатолия Комма расскажи! Сначала научи своих горячников цыпленка тапака жарить, как Света умеет, и жарочную поверхность за собой мыть! Леша, отстань! Сейчас к нам следователь придет – на свидание, с девушкой! Смотри, чтобы его стол отдавали быстро и не накосячили с едой! А то я ему резво расскажу, кто тут у нас главный по тарелочкам!

– Главная у нас концепт-шеф, вот ее пусть по допросам и таскают, – проворчал Алексей и удалился в горячий цех. Проверив заготовку цыпленка и надавав по шее горячникам за все еще закопченную плиту, шеф-повар решил заглянуть в холодильную камеру и пересчитать бараньи ноги для воскресного бранча. Пять будущих жиго были на месте. Пора начать мариновать их с имбирем, медом, горчицей и апельсиновым соком и начинять чесноком с розмарином. Если показать концепт-шефу уже подготовленные ноги сегодня попозже вечером и попросить прибавки к зарплате, то она наверняка растрогается и сможет уломать Дашу.

Цыпленок тапака

На всякий случай сразу объясню про слово «тапака», чтобы в дальнейшем не было никаких раздражающих слух «табаков» и «гапаков». «Тапа» – это каменная тяжелая грузинская сковородка с толстым дном. Сейчас может быть и чугунной, конечно. К сковородке прилагается крышка-пресс, как правило неподъемная. По старинной гастрономической традиции готовые блюда, приготовленные в некой посуде, называются по имени этой самой посуды. Следовательно, цыпленок, зажаренный на тапе, – это цыпленок тапака. А «б» вместо «п» появилась благодаря «испорченному телефону»: кто-то не расслышал, кто-то записал в меню более понятное русское слово – и пошло-поехало. Цыпленок тапака – сочный и хрустящий одновременно, пахнущий чесноком и свежей кинзой – лучшая еда на свете.

Цыпленок весом 700 граммов (чем мельче, тем вкуснее); столовая ложка аджики – и аджика должна быть густой, как паста, такую в магазинах продают задорого и называют абхазской (на рынке в Адлере большую банку можно купить за 150 рублей); 5 крупных зубчиков чеснока; столовая ложка оливкового масла для

жарки; полстакана теплой кипяченой воды; пучок свежей кинзы; пригоршня зерен граната (по желанию).

Прежде всего заведем в доме подходящую сковородку. Без нее цыпленок не получится. У правильной сковородки должно быть толстое чугунное дно в полосочку, высота бортика до 2,5 сантиметра и – самое главное – крышка-пресс. Лучше всего жарить цыпленка на круглой сковородке. Тушку легко переворачивать, и все очень хорошо получается: внутри сочная мякоть, снаружи тонкая хрустящая коричневая корочка.

Итак, сполоснем тушку под струей проточной холодной воды, обсушим кухонным полотенцем. Удалим надкрылышки и гузку. Разрежем цыпленка со стороны грудки секатором или острым ножом. Плюхнем на него ложку аджики и как следует разотрем приправу с двух сторон. Солить необязательно, так как аджика уже и соленая, и острая.

Разогреем сковородку с оливковым маслом. Уложим цыпленка на сковородку спинкой вниз и придавим крышкой. Круглая и тяжелая крышка-пресс лучше всех тарелок с булыжниками превращает жареного цыпленка в цыпленка тапака – вызывающе хрустящего снаружи и сочного внутри. Дождавшись коричневой поджаристой корочки с одной стороны, перевернем цыпленка спинкой вверх и снова придавим крышкой. Теперь очистим 5 зубчиков чеснока, раздавим их лезвием ножа и порежем как попало, но довольно мелко. Зальем раздавленный чеснок теплой кипяченой водой. Дадим настояться 5–10 минут. Когда цыпленок окончательно прожарится, при помощи кисточки смажем его чесночной водой (обязательно теплой) со всех сторон. Подержим тушку еще немного на сковородке, уже без крышки. Насладимся запахом и выключим огонь. Выкладываем цыпленка на теплую тарелку, посыпаем листьями кинзы и зернами граната. Всё! Цыпленок исчезнет из поля зрения минут за семь! И пора будет жарить следующего.

Баранья нога, запеченная с апельсином и имбирем

Баранья нога весом 2,5–3 килограмма; головка чеснока; 3–4 веточки розмарина; 6–8 веточек тимьяна; апельсин; столовая ложка дижонской горчицы; 1–2

столовые ложки меда; кусочек корня имбиря длиной около 7 сантиметров; 2–4 столовые ложки оливкового масла; морская соль и свежемолотый черный перец.

Очистим ногу от пленок, обмоем под струей холодной воды и обсушим кухонным полотенцем. Почистим головку чеснока и порежем каждый зубчик тонкими ломтиками. Маленьким острым ножом сделаем надрезы в бараньей ноге и нашпигуем ее ломтиками чеснока.

«Запечатаем» каждую чесночину листиком розмарина. Снимем цедру с половины апельсина (удобнее всего потереть апельсин каждым бочком на мелкой терке). Смешаем горчицу с апельсиновым соком, цедрой и медом. Почистим и натрем на крупной терке корень имбиря. Добавим имбирь в горчично-апельсиновую смесь. Подмешаем туда же оливковое масло. Превратим все в нежную эмульсию при помощи венчика для омлета или простой вилки. Обмажем баранью ногу апельсиново-имбирно-медовой смесью, закроем глубокой тарелкой, фольгой или пищевой пленкой и оставим мариноваться при комнатной температуре 2–3 часа. Если вы хотите запекать ногу на следующий день, то убирайте ее в холодильник, но перед запеканием в духовке ее надо достать и подержать минут 30 при комнатной температуре.

Разогреем духовку до 230°С. Смажем противень оливковым маслом (одна столовая ложка). Выложим ногу и отправим в духовку. 15 минут даем на то, чтобы баранина «схватилась», затем уменьшаем температуру до 160°С и оставляем в духовке еще часа на два (исходя из приблизительного расчета – 15 минут на каждые 500 граммов веса).

Периодически открывайте духовку и поливайте свое новое коронное блюдо соком, выделяющимся при жарке. Все готово, если вы воткнули в бараний бок вилку, а из него потек прозрачный сок. Достаем жаркое из духовки и оставляем «отдыхать» минут 15. А потом срочно отдаем его гостям на растерзание.

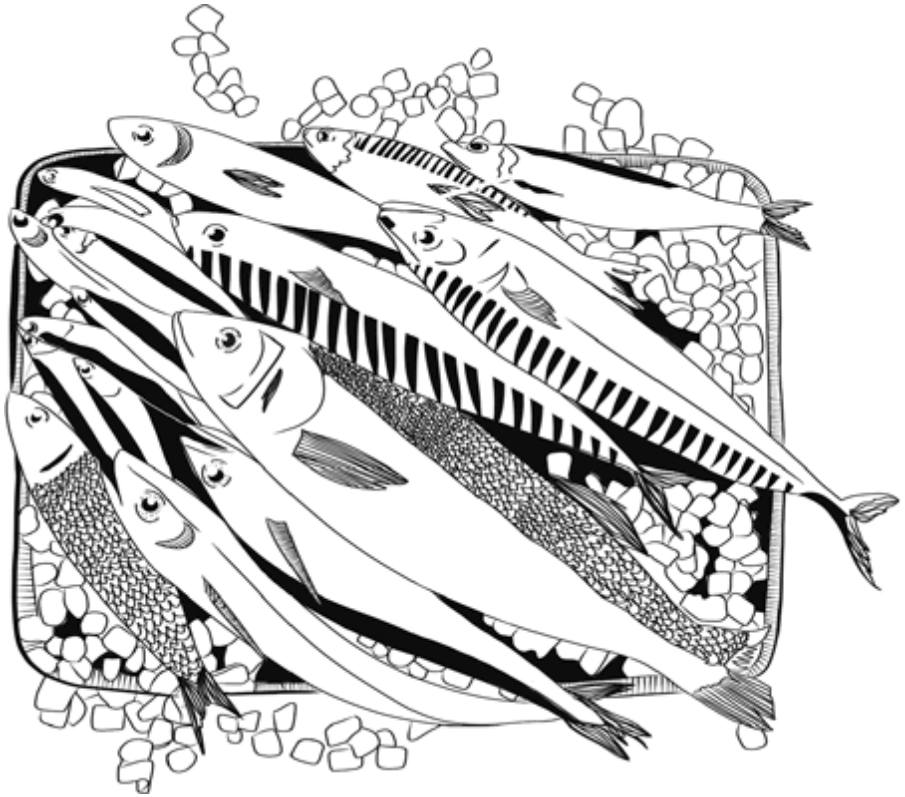
Глава 16

Кирилл Сумский с трудом дождался конца рабочего дня и, списавшись с Катей, объявил ей, что ужин состоится на лучшей террасе Москвы – в ресторане «Доколе». Катя долго выясняла, нужны ли каблуки или можно без них. Видимо, подумала, что так она будет выступать в роли нерешительной, милой и послушной. Какая разница в чем?! Главное, чтобы пришла, а то другую сегодня искать уже сил никаких нет!

Она опоздала на семь минут и извинялась еще десять. «Вот чума! Одни даже и прощения не просят, являются чуть ли не на час позже назначенного на допрос, а эта совсем с дубу рухнула или последнюю надежду найти мужика потеряла?» Сумский заказал девушке просекко, а себе вискаря со льдом. Официант убежал, но вместо него возникла девица, назвалась бар-менеджером и стала втюхивать фирменный коктейль на основе фиалкового вина.

– О, он правда фиолетовый? – Катя закатила глаза от удивления. – А на вкус какой? Не слишком сладкий?

– Что вы, совсем чуть-чуть сладковатый! И он у нас получается такого нежного сиреневого цвета, как раз к вашим глазам! – бар-менеджер явно знала, что говорить восторженным дурехам.



В Москву все-таки любая рыба слишком долго едет. Даже если она суперохлажденная – это все равно не то, что поймали сегодня утром, а вечером запекли в собственном соку. С лимоном. Ну еще с тимьяном и розмарином, как у нас.

Катя больше не хотела просекко. Теперь она ждала что-то фиолетовое или бледно-сиреневое. Сумский тоскливо оглянулся по сторонам. Его подружка несла какую-ту чепуху про то, как у них в журнале сегодня была редколлегия и как главный редактор ее спросила, а она ответила и ей сказали: «Молодец!» Пигалица эта, концепт-шеф, тоже в журнале работает? И с ресторанами еще успевает? И по ночам не спит, рыщет. Терминатор.

Первый глоток виски – и Кирилл смог сконцентрироваться на чириканьи Кати, теперь уже об «абсолютно волшебном напитке!». Коктейль был действительно фиолетовый, и следователь даже думать не хотел, из какой бурды его смешали. Его спутница между тем уткнулась в меню и старательно хмурила брови над разделом «Рыба».

– Ты что хочешь? Я нашла тюрбо. Мы, когда с подружками отдыхали в прошлом году на Сардинии, всегда тюрбо заказывали. Давай на двоих? – Катя решила не мелочиться и заказать самую дорогую рыбу в меню. История про «на двоих» – смешная, в тюрбо

есть особо нечего.

– Нет, я что-то голодный сегодня как зверь, – Кирилл состроил страстный взгляд, намекая на продолжение вечера. – Я за мясо. А ты не стесняйся. Тюрбо так тюрбо.

Он выбрал стейк с фуа-гра, так как помнил, что его друганы из Страны Басков в особо удачные в смысле заработка дни заказывали антрекот с фуа-гра, а сверху там еще и желе из перца эспелет было – жгуче-сладкое. В Москве, конечно, французскому антрекоту и желе из эспелета взяться неоткуда. Так что сегодня – стейк с утиной печенкой. Гулять так гулять. Потом, наверное, неделю даже на бизнес-ланч в пивняке хватать не будет.

Даша решила взять стол следователя под свой личный контроль. Только за бар-менеджером Люсей не углядела: та все-таки впарила свою фиолетовую шнягу. А парень-то молодец – управляющая уважала мужчин, начинающих вечер с чистого виски. Да и заказ он сделал не в бровь, а в глаз – стейк с фуа-гра, где на гарнир еще и помело с пряным ромовым сиропом. Света бы обрадовалась. Кстати, а где она? Сейчас позвоним:

– Ты же собиралась на девушку следователя смотреть! Ну и?.. Они уже сидят и пьют!

На том конце коммуникативной трубы раздался смешок и обещание появиться через десять минут.

– Значит, через двадцать, – Даша была знакома с концепт-шефом не первый год.

Катя ковыряла тюрбо и вспоминала Сардинию. Кирилл же, вонзив зубы в первый кусок мяса, почувствовал, как приятное тепло разбежалось по всему телу. Стейк был прожарен как надо: внутри розовый и сочный, сверху с тонкой корочкой. Фуа-гра к нему очень подходило, так как именно оно давало стейку недостающий жирок. А освежеванные дольки помело в жгучем сиропе с имбирем и розовым перцем напоминали о том самом желе из перца эспелет. Пришел не зря – это точно. Потенция повышается. Глаз горит. Глупая Катя – держись!

* * *

Концепт-шеф топала, как конь, по деревянной лестнице террасы «Доколе». Близоруко щурясь, она огляделась вокруг и плюхнулась в ближайшее кресло. Вытянула ноги в ярких оранжевых босоножках на деревянной подошве. Официанты засуетились и как будто бы даже быстро посчитались, решая, кому приближаться к начальствующей творческой единице. Прибежала управляющая, и девушки, пошушукавшись как

старшеклассницы, двинулись единым фронтом в сторону следователя. Катя сидела к этому театру спиной и пропустила начало спектакля.

– Добрый вечер! Как у вас дела? Надеюсь, не отравили? – концепт-шеф почему-то была не в шортах, а в платье.

– А что, должны были? – Сумский был готов к обороне. – А вы где свои шорты оставили? Я-то думал, вы юбки не носите.

Даша озадаченно оглядела концепт-шефа с ног до головы:

– Действительно, Светлана, вы что, нас не уважаете? Куда шорты любимые дели? Или с инвесторами опять встречались?

Гражданка Кеян растерялась и быстро перевела разговор на другую тему:

– Ого, вы стейк с фуа-гра заказали? Ну как?

– Прекрасно! Спасибо.

– А помело с сиропом вас не испугало? Многие боятся и не едят. А зря. Я в Москве не знаю, как достать в промышленных количествах желе из перца эспелет – это национальное баскское достояние. Поэтому придумала вот такой фокус с помело и сиропом.

Кирилл удивился, но виду старался не подавать.

– Вы знаете про Страну Басков? Никогда бы не подумал, что кто-то, кроме меня, в Москве слышал про это желе…

– Да она бы туда давно переехала, если бы ей деньги там платили! – Дарья не удержалась от разглашения сугубо личной информации. – А как вам тюрбо?

Катя понимала, что пришли неприятные тетки – пора обороняться:

– Да я, знаете, все натуральное люблю, в собственном соку, как на Сардинии. У вас, конечно, вкусно, но не так, как там. Чего-то не хватает.

– Может быть, моря? – Света не сдержалась и включила суку. – В Москву все-таки любая рыба слишком долго едет. Даже если она суперохлажденная – это все равно не то, что поймали сегодня утром, а вечером запекли в собственном соку. С лимоном. Ну еще с тимьяном и розмарином, как у нас.

Кирилл Сумский наслаждался баталией, нечаянно развернувшейся прямо перед его носом. Девушки ополчились друг на друга безо всякой видимой причины. Красота, да и только. Сейчас любую выбирай – только пальцем помани и определи победительницу.

Дарья всех спасла:

– Вы определились с десертом?

– Ой, я сладкое на ночь не ем, – Катя кокетливо передернула плечами. – А Кирилл тоже за фигурой следит, да, милый?

– Слежу, конечно, но вы все-таки покажите мне десертную карту, – Сумскому категорически не хотелось выглядеть подкаблучником. – Может, что-нибудь порекомендуете? Только без розочек, у меня на них за эту неделю стойкая аллергия образовалась.

Даже в сумерках было видно, как у концепт-шефа потемнело в глазах. Шутка была неудачной? Даша снова пришла на помощь:

– Есть у нас две замечательные штуки: заварной крем с летними ягодами и ревень с пряной крошкой и взбитыми сливками. Крем по рецепту Светиной мамы – мы постоянно их у нее воруем. А ревень приготовлен по рижским городским традициям: Света в командировке подсмотрела, но имбирь свой любимый и туда добавила – чтобы жиры расщеплять, которые во взбитых сливках.

– Ну, раз жиры расщепляются, тогда можно мне ревень? А Кате еще бледно-сиреневый коктейль принесите, пожалуйста, она от него в полном восторге. Да и тюрбо запить чем-то надо, правда, Кать?

Катя натянуто улыбнулась и послушно кивнула.

– Хороший выбор, – концепт-шеф довольно усмехнулась, – вы только сразу прямо со дна ложкой все слои цепляйте, так будет вкуснее. Хорошего продолжения вечера, – она победоносно развернулась на своих деревянных каблуках и ушла к друзьям, которые очень вовремя замахали руками в дальнем конце террасы.

Уводя Катю в ночь, Сумский с непонятным для себя сожалением оставил концепт-шефа «Доколе» в компании хохотавших юношей и девушек. Она кивнула ему на прощание и тут же отвернулась к какому-то лысому субъекту в бабочке – парень весь вечер громко рассказывал анекдоты.

Тюрбо

Тюрбо, или черноморская камбала; десертная ложка оливкового масла; веточка розмарина; 8–10 веточек тимьяна; лимон; морская соль и свежемолотый черный перец – по вкусу.

Тут все просто: минимум усилий и кулинарных операций. Если рыба свежая, с ясным взглядом, блестящей чешуей и плотным мясом, освободим ее от чешуи (шипы-гвоздики, если камбала черноморская, оставим), выпотрошим, срежем колючие плавники

острыми кухонными ножницами. Проверим, не забыли ли удалить жабры. Заложим камбале в голову несколько веточек тимьяна и два толстых кружка лимона. В брюшко к тимьяну и лимону добавим веточку розмарина. Посолим и поперчим. Смажем лист пергамента на противне оливковым маслом, уложим на него рыбину и отправим ее в духовку, разогретую до 180°С. Готовность определяется на глаз и зависит от размера рыбы. Минут 20–25 от силы, если камбала действительно крупная.

Антрекот с фуа-гра и помело или грейпфрутом с пряным сиропом

2 антрекота; фуа-гра – пара готовых толстых ломтиков из банки, и это, конечно, жуткая роскошь в наше время; помело или 2 грейпфрута – очистить от кожуры и белых прожилок, разделить на ломтики и сложить в салатницу.

Для сиропа

3 стакана воды; 4 стакана коричневого сахара; палочка корицы; 2–3 звездочки бадьяна; 2–3 штуки гвоздики; 4–5 коробочек кардамона; ½ столовой ложки горошин розового перца; ½ чайной ложки черного свежемолотого перца; корень имбиря длиной 1,5–2 сантиметра; 1 шот коричневого пряного рома.

Первым делом сварим сахарный сироп. Для этого в сотейник нальем воду и бухнем в нее весь сахар. Поставим на огонь и доведем этот насыщенный раствор до кипения, помешивая содержимое деревянной ложкой. На медленном огне прокипятим сироп 3–4 минуты, снимем сотейник с плиты и поставим остужаться.

В другом сотейнике, уже поставленном на огонь, разогреем специи: бадьян, кардамон, гвоздику, корицу. Как только они прогреются (это произойдет через минуту), добавим к ним измельченный имбирь и одну чашку охлажденного сахарного сиропа. Перемешаем. Доведем до кипения. Добавим раздавленный в руках розовый перец. Крутанем сколько надо мельницей с черным перцем. И быстро вольем в сотейник ром! Как

только почувствуем запах, выключаем конфорку! Ставим пряный сироп охлаждаться. (В холодильнике готовый сироп смело может храниться неделю, потом он начинает медленно, но верно засахариваться.) Холодным или чуть теплым пряным сиропом залейте ломтики помело или грейпфрута – гарнир-салат готов.

Теперь возьмемся за антрекоты. Разогреем сковородку с парой капель оливкового масла для жарки. Смажем каждый кусок мяса капелькой того же масла, так, на всякий пожарный случай, но теперь антрекот точно не пристанет к сковородке. Жарим антрекоты до золотистой корочки по 3–4 минуты с каждой стороны. Выкладываем на теплые тарелки. Сверху каждого антрекота кладем по ломтю фуа-гра. Рядом выкладываем ломтики помело или грейпфрута в пряном ромовом сиропе.

Ревень с хлебной крошкой, имбирем, клубникой и взбитыми сливками

4 ломтя бородинского или рижского хлеба; 2 чашки жирных сливок; 3 стебля ревеня; 6–8 ягод клубники или полная чашка лесной земляники; 1–2 чайные ложки молотой корицы – зависит от того, насколько вы любите корицу; полчашки сахара; кусочек корня имбиря длиной 2–3 сантиметра; 2 столовые ложки сахарной пудры.

Измельчим хлеб в блендере до состояния мелкой крошки. Добавим к хлебу корицу, хорошенько перемешаем и выложим тонким слоем на противень, простеленный пергаментом. Отправим смесь в духовку, разогретую до 200°С, на 10 минут – запекаться до состояния хрустящих крошек.

Очистим стебли ревеня от кожицы и нарежем их тонкими ломтиками. Клубнику нарежем небольшими кусочками. Если вы заменили клубнику земляникой, ее, естественно, резать не надо. Имбирь почистим и измельчим ножом – чем мельче, тем лучше. В сотейнике перемешаем ревень с клубникой, сахаром и имбирем. Ставим получившуюся смесь на средний огонь и постоянно мешаем до тех пор, пока ревень не станет совершенно мягким. Снимем сотейник с плиты и остудим до комнатной температуры. Взобьем жирные сливки с сахарной пудрой венчиком или миксером. В

прозрачный широкий стакан (например, рокс) выложим слоями шириной 1,5 сантиметра: ревень с клубникой, корично-хлебную крошку, сливки, снова ревень с клубникой, опять сливки и сверху крошку. Украсим прозрачными и тонкими ломтиками свежего ревеня или россыпью земляники. У вас получится минимум два десерта. Оставшуюся крошку можно засыпать в банку и убрать в холодильник. Точно так же следует поступить с ягодной начинкой. Иметь запас таких вещей бывает полезно на случай неожиданных гостей.

Глава 17

В сумерках жаркого крымского вечера за столом у окна сидела женщина. Ее лицо презрительно морщилось. Светлана Леонидовна читала письмо от гендиректора своего московского ресторана «Доколе». Конечно, она была в курсе того, что произошло. Ассистент Лена недаром получает зарплату и боится начальницу как огня. Доложила в тот же день.

Приземлившись в аэропорту Симферополя, Светлана Леонидовна тут же открыла почту и ознакомилась с хронологией событий. Это было неприятно. Но захватывающе. Бизнесу, может быть, и конец, а вот слухи могут сработать в плюс. Люди любят жареное, особенно такое, чтобы посмотреть на все своими глазами. В «Доколе» явно прибавится посетителей-зевак. Так что до фактического закрытия, если оно вообще произойдет, есть время заработать.

Откровенно говоря, Светлана Леонидовна не совсем понимала, зачем она вообще открыла этот ресторан. Она разводилась с мужем и должна была получить как можно больше в процессе расставания. Помещение будущего «Доколе» было бонусом – случайным, но, как показала жизнь, достаточно прибыльным, чтобы вернуть все вложенные в ремонт и запуск деньги. С персоналом были проблемы, и их приходилось решать собственноручно. Светлане Леонидовне нравилось быть в центре внимания подчиненных плебеев, чей первородный страх перед начальством питал ее самолюбие. Особенно приятно было приближать их к себе, а потом резко ставить на место. Второе высшее образование у Светланы Леонидовны было психологическим. А первое – физико-математическим. И это сочетание открывало необъятные горизонты для манипуляций над живыми и, как правило, такими недалекими людьми.

Не укротительницей же тигров из «Полосатого рейса» себя представлять, если приспичит?

Но происшествие на кухне «Доколе» нарушило привычное течение жизни. Теперь все будет по-другому. Как? Она еще не знала. Предстоит выстроить новую схему отношений.

В свободное время Светлана Леонидовна развлекалась таблицами. В ее исполнении они были понятными, стройными и разноцветными. Заложенный в колонки алгоритм помогал легко справиться с одиночеством и депрессией. Четкость всегда была ее коньком.

Пекаря, конечно, жаль. Он чем-то напоминал ей Квазимодо. А в своих тайных фантазиях Светлана Леонидовна, между прочим, частенько воображала себя обворожительной молодой цыганкой. Это трудно, будучи блондинкой с наследственной аллергией на солнце, но у нее получалось. Не укротительницей же тигров из «Полосатого рейса» себя представлять, если приспичит?

Поправив серую вязаную шаль, съехавшую с плеча, Светлана

зябко передернула плечами. Жара действовала на нее как лютый мороз. Если бы не этот новый дом с рестораном и гостиницей, строительство которых вот-вот должно было завершиться, она никогда бы не вернулась в Крым. Особенно сейчас, когда политическая ситуация не поддается никакому логическому объяснению. Надо достроить и тут же продать.

Светлана Леонидовна мечтала поселиться на Аляске, но никак не могла решиться бросить все и удалиться на покой. Она боялась скуки и человеческого благополучия вокруг. С довольными всем и вся людьми трудно играть в ее психологические игры.

Интересно, кто же там главный подозреваемый? Удалось ли Лене донести до концепт-шефа основную мысль? Ведь все так просто: Кеян постоянно ругалась с Ренатом. И гоняла кондитеров за такой вкусный мильфей… Могла же она слететь с катушек, а потом испугаться и зачистить место преступления, закатав все в марципан? Кроме нее, больше некому. Она, конечно, страшно ленивая и никогда не проверяет работу ночной смены. Но вдруг удосужилась? Хлеб-то в последнее время был совсем никакой. И сама Светлана Леонидовна столько раз просила сделать все как надо. Зря, что ли, концепт-шеф получает зарплату? Да еще все время спрашивает про процент! Процент ей, разумеется, был обещан. Но Светлана Леонидовна знала таких восторженных барышень. Увлеченных фантазерок. Им про деньги договариваться – все равно что мусоровоз водить. Готовы работать за копейки, лишь бы дали супы по-своему варить. Хотя… – Светлана на секунду задумалась – «копейки» у всех разные. Видимо, Кеян хватало. То есть она искренне не понимала своей реальной стоимости, и на этом, как выяснилось, тоже можно неплохо заработать. Пусть ждет, не растает. Тем более тюрьма не за горами, и ее потребности явно обесценятся.

Светлана Леонидовна сделала круг по комнате и вспомнила про варенье. Абрикосы с сахаром булькали на кухне. Пора снимать пену. Кеян все время лезла под руку, когда ее не спрашивали. Вот и абрикосы она варила с апельсиновой цедрой и кардамоном. Чушь, конечно. Но… Светлана чуть было по руке себя не стукнула, так как машинально потянулась к полке со специями. Может быть, кардамон и не помешает. Вот еще и корицы можно добавить… Бросив в медный тазик все, что попалось на глаза, и проследив еще разок, что огонек горелки маленький – как надо, она снова села за стол. Пора возвращаться. Есть опасность пропустить самое интересное. Без нее все может пойти не так, как хотелось бы.

Абрикосы с апельсиновой цедрой и кардамоном

Это быстрое варенье, которое съедается за один день, если не за час. Особенно приятно его сварить утром, когда вы уже начали печь блинчики. Стопка блинов с теплым абрикосовым вареньем – идеальное сочетание для ленивого завтрака в любое время года.

Итак, предположим, у вас есть полкило абрикосов. Их, понятное дело, надо помыть и вынуть из каждого косточку. То есть на руках у вас окажутся только абрикосовые половинки. Сложите их в медную кастрюльку, засыпьте туда стакан коричневого сахара и поставьте на маленький огонь. Когда абрикосы пустят сок, перемешайте деревянной ложкой, добавьте 5–7 раздавленных коробочек кардамона, выдавите в кастрюльку сок одного апельсина. Перемешайте и дайте снова тихо закипеть. Добавьте тертой апельсиновой цедры (столовая ложка без горки). Если молотой корицы нет, то одновременно с кардамоном запустите к абрикосам палочку корицы. А если же нет и палочки, то добавьте чайную ложку молотой корицы после цедры, перемешайте, дождитесь характерного запаха и выключайте огонь.

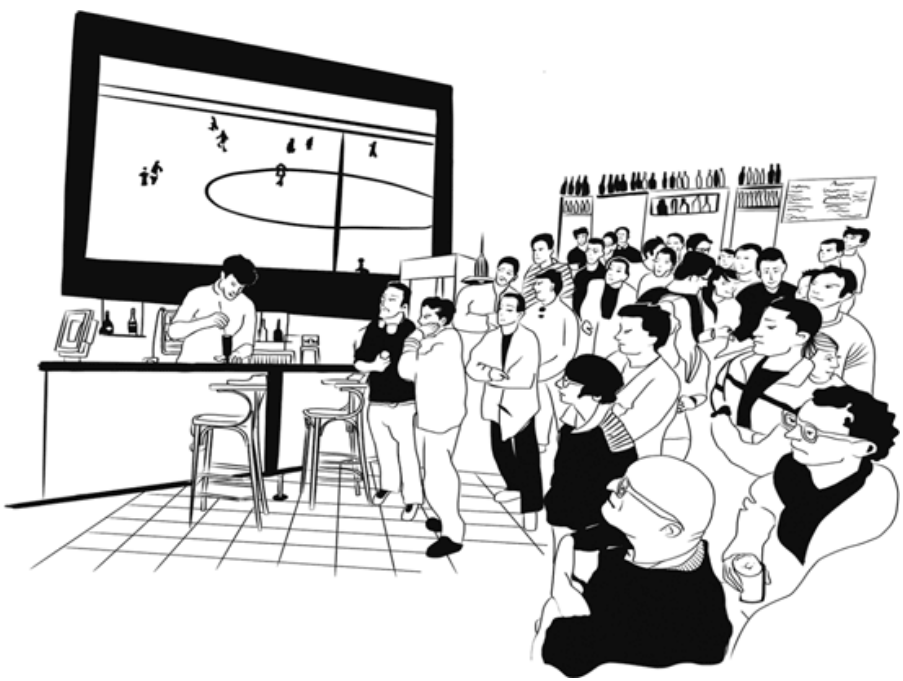
Если у вас завтрак с шампанским, то имеет смысл плеснуть его и в варенье – немного, ¼ бокала. Перемешайте, еще раз дайте тихо закипеть, дождитесь запаха и выключайте. Если варенье вдруг останется и после завтрака (но на это особо не рассчитывайте), перелейте его в чистую банку, закройте крышкой и уберите в холодильник. Ночью доедите, без всяких угрызений совести.

Глава 18

Нет ничего хуже, чем получать нагоняй от главного редактора глянцевого журнала в письменном виде. Особенно когда человек полностью перешел на почтовую форму жизни и увиливает от личного общения. Я злилась. Критика со стороны начальства сначала огорошила, а потом расстроила не на шутку.

Конечно, всему этому были свои причины: тексты для спецпроекта в сентябрьский номер отдел моды сдал чуть ли не в последнюю секунду, переписывать все было поздно, и я действительно не заметила неправильной интонации в материале о русских дизайнерах. По мнению главного редактора, их надо было представлять истинными героями, практически космонавтами, впервые высадившимися на Луну. Не дожали с главной темой – и всё, посыпай теперь голову пеплом, дорогая, рыдай от собственной неполноценности, но я как главный редактор этого всего видеть и слышать не хочу. Я – в почте.

Культурный директор послушно написала извинительное письмо и признала свою ошибку. Мейл невозможно залить слезами раскаяния, значит, все почтительно-самоуничижительные реверансы на сегодня сделаны. Дав себе честное слово, что в следующий раз все дизайнеры этой страны станут астронавтами, я вышла на улицу.



В «Пропилее» ночью был полный дурдом, 400 человек единовременно пришли смотреть футбол. Чемпионат мира живьем комментировал Курочкин.

Впереди был выходной. Суббота. Первый свободный день за последние пару месяцев. Никакой главный редактор его не испортит. Что делать и чего желать – вот в чем вопрос. Когда крутишься целыми днями как белка в колесе, слушать себя совершенно некогда. Кино, мороженое? Или обед с подружками, а потом кино? Или с Матильдой в парк уйти на полдня, а потом уже подумать, где и с кем провести вечер? Главное – по привычке не забрести в один из трех упомянутых выше ресторанов. В «Доколе» и «Пропилее» отдохнуть точно не дадут. В первом сейчас полная посадка и вот-вот начнутся звонки от знакомых и друзей с просьбой в качестве исключения без очереди забронировать стол на террасе. Жалко, нельзя выключить телефон.

В «Пропилее» ночью был абсолютный дурдом: 400 человек единовременно пришли смотреть футбол. Чемпионат мира живьем комментировал Курочкин. Вентиляцию на кухне так и не починили, и как всех накормили и напоили – до сих пор никто не понимает. Управляющая ровно в полночь сообщила, что надо вводить в меню новые салаты и не забыть бы про стейки с картошкой: «Митя просит в день делать 500 тысяч, а у нас всего пять салатов и в меню сплошная курица. На этом физически невозможно заработать. Света, вы обязаны ввести новые блюда!» Я-то, может, и обязана, но, если кухня не в состоянии пять рецептов выучить (ресторан открылся две недели назад) и мясо никто не может у поставщиков заказать вот уже десять дней, новые позиции в меню – это галлюцинация. Как объяснить этой женщине, что организация производства – ее обязанность, а не концепт-шефа? Митя по-прежнему не берет трубу. Хотя на футболе он был, но просил с ним про работу не разговаривать: «Потому что я – в жопу, Свет!» Он ужасно милый и гениальный, но у меня что-то никакого комфорта – один бешеный адреналин. Хорошо еще, что барабульку в виноградных листьях удалось научить их запекать.

Вчера на футбол Митины подружки принесли с собой кастрюлю окрошки – сами приготовили, сами разливали и угощали. Потапов разрешил. Я, конечно, первые пять минут чувствовала себя обиженной, так как все засады с кухней автоматически беру на себя. А потом додумалась, что Митя все видит и понимает, но ему пока некогда увольнять управляющую, и если девчонки сварганили окрошку, то что ж время и

настроение терять? Они ведь бесплатно готовили и бесплатно разливают. Чувствуют себя поварихами – круто! Так что я даже девчонкам сказала спасибо, а они меня даже спросили про проблемы на кухне. Я вкратце описала весь ад, удостоверилась, что им неинтересно, и мы продолжили смотреть футбол под крики комментатора Василия Курочкина и актера Михаила Едремова, который начал стихийно аккомпанировать спортивному спецу. Было весело. Кто выиграл – не помню.

В «Шанти», кстати, вполне возможно удастся тихо и молча съесть цыпленка по-гоански. Соус на кокосовом молоке с карри и кардамоном превращает этого цыпленка в настоящее пирожное, в лучшем смысле этого слова. Летом в «Шанти» мало народу, так как нет полноценной террасы на улице. Поэтому я села в троллейбус и через 15 минут неторопливой езды была на месте.

Кондиционер, когда на улице +30, – это неожиданный подарок судьбы. Холодный кофе по-вьетнамски – и я уже забыла все неприятности. Столов занято от силы пять штук. Нацепив очки от близорукости, я решила рассмотреть посетителей. И… в дальнем углу, во мраке, так сказать, самой дальней ниши, в чайной, увидела знакомую бороду. Физиономия следователя Сумского сосредоточенно хлебала том ям. С присвистом и хлюпаньем. Вот это новость! И что он тут забыл?!

Управляющая «Шанти» Люба давным-давно отучила меня набрасываться на посетителей с вопросами. Она была убеждена, что люди разные и не все готовы реагировать адекватно, особенно во время еды. Ну только если это не мои друзья. Так что я решила не рассекречиваться, спрятала очки в сумку и занялась цыпленком по-гоански. Алиби у меня по-прежнему никакого не было.

Сумский пришел сам. То есть не ко мне, конечно. А в бар. Я в «Шанти» в большинстве случаев ем в баре, там обзор лучше.

Так вот, следователь ничего другого не придумал, как попросить у бармена ром – семилетний матусалем. В чистом виде. И два кубика льда. На часах было всего 15:00. А в Петропавловске-Камчатском наверняка полночь.

Я с алкоголиками стараюсь дел не иметь. Это, конечно, сложно, так как творческая интеллигенция любит заложить за воротник и среди моих друзей непьющих людей нет. Но следователь же вообще мне не друг? Он того и гляди меня за решетку упечет. Умница Матильда ему, видите ли, не свидетель!

Я когда злюсь, то похожа на собаку Баскервилей: глаза в темноте начинают светиться зеленым пламенем. Так что Сумскому даже в сумерках бара деваться вообще было некуда. Не заметить меня в этом состоянии не представляется никакой

возможности. Всех присутствующих накрывает одна волна. Бармен предусмотрительно спрятался под стойку – что-то он куда-то, мол, уронил и найти не может. Люба и официанты испарились. Так что мы с хипстером остались один на один. И он меня узнал. Сначала держался молодцом: сделал большой глоток уже выданного рома. Побренчал льдом в стакане, прежде чем вернуть его на стойку. Отважно кивнул и произнес:

– Ого! Здрасьте! Я тут решил ваши рестораны досконально исследовать – для понимания общей картины. Но не ожидал, что вы сюда прямо посреди дня зайдете. А другая работа как же?

– У меня сегодня выходной! – рявкнула я. – Где и как его проводить, я вам отчитываться не обязана! Вы вообще сейчас на моей территории, понятно?! И если опять со своими вопросами приставать начнете, то я охране скажу, и вас отсюда настоятельно попросят выйти. Ясно?

Сказать, что Сумский опешил, – это значит неверно оценить ситуацию. Следователь, если честно, вообще не понимал, как он в «Шанти» оказался. После ночи голова гудела, как царь-колокол. Катю пришлось выставить сразу после завтрака, потому что не было больше ни причин, ни сил терпеть ее трепетный словесный понос. Он долго болтался по улицам в надежде выгнать виски из организма хотя бы таким способом. Добрел до Чистых прудов, поглазел на уток, потом свернул на Мясницкую и буквально лбом уперся в дверь с нарисованным лотосом. А когда глянул в меню, понял, что спасение близко. Жахнуть том яма – и должно отпустить. А потом и спать можно домой вернуться. С дурами на ближайшие 48 часов покончено.

Подвел Сумского матусалем. От этого рома в три часа дня было никак не отказаться. Но вот чтобы сразу после первого глотка такой наезд?! Он действительно забыл, что «Шанти» и Светлана Мкртычевна неразрывно связаны. Хорошо, что от шока нашелся что сказать. Но пошутить явно не получилось. Концепт-шеф завелась с полоборота и, судя по участившемуся дыханию, останавливаться не собирается. Ну что ей, арестом, что ли, угрожать? У него же сегодня выходной вообще-то. И завтра, кстати, тоже.

– Вы в курсе, что, когда злитесь, смахиваете на атомный взрыв? – Сумский не мог сейчас строить сложных конструкций и решил двигаться короткими перебежками.

– Я – да. А вы в курсе, что видок у вас изрядно помятый? И какого это рожна наши правоохранительные органы употребляют, не дождавшись даже пяти вечера?

– Вот тут вы правы: вид у меня не очень, потому что перебрал я у вас вчера – вискаря. А кое-кто выпил все, что было

фиолетовое. А сейчас я вам говорю, что у меня выходной – до понедельника. Могу делать что хочу и когда хочу. Может, выпьем? – Сумский сам не понял, как у него это вырвалось. Господи, пить с главной подозреваемой?! В субботу?! Одна надежда на ее принципиальность.

– Ага! Сейчас! Хотите мою бдительность усыпить? Разработали коварный план? Пытки и допросы?!

Бармен наконец вынырнул из-под стойки на поверхность. Бармена звали Петей, и он решил молниеносно отреагировать на потенциальный заказ. Тем более Света, как всем известно, матусалем любила и если и пила, то только его.

Концепт-шеф еще не закончила фразу, как перед ней уже стоял рокс с ромом и двумя кубиками льда. Про их количество Петя тоже все помнил: ни больше ни меньше – только два.

Я не собиралась останавливаться, но ром меня перебил, и, пока я соображала, что же мне делать с уже налитым стаканом, Сумский придвинулся вплотную:

– Давайте чокнемся? За новые горизонты! – и ужасно нелепо потер рукой свою бессмысленную бороду.

Я ненавижу бородатых мужиков – ходячая антигигиена какая-то. Но следователя почему-то стало жалко. Ненадолго, на полсекунды. И я зачем-то подняла свой рокс, чокнулась с ним, глядя прямо в глаза. (Вы знаете, что французы уверены, что если не смотреть в глаза собутыльнику во время чоканья, то семь лет секса не будет?) И сделала большой глоток.

Сумский довольно хмыкнул.

– Упс! А вы, судя по всему, умеете пить? Чистый ром? Правда? Совсем без колы? А тут тоже фиолетовые коктейли имеются?

– Нет, не имеются! Фиолетовые коктейли – это не мое. В «Доколе» их инвестор с бар-менеджером учудили. Мое сопротивление в этом случае абсолютно бесполезно. И да, я люблю ром. Еще вопросы будут?

– Конечно! Вы себе не представляете, как приятно бывает поговорить с умным человеком в субботу после полудня. Особенно если накатить вовремя. Надо отдать матусалему должное. Через пару глотков следователь уже не казался себе таким похмельным придурком. Он нес пургу. А этот процесс в его возрасте напрямую связан с двумя темами: доски и жратва. Или, если тоньше выразиться, гастрономия и серфинг. Потому что для скейта Кирилл Сумский был уже староват. К тому же он отдавал себе отчет в том, что гастрономический вопрос и нищие бродяги-серферы в реальной жизни никак не сочетаются. Именно на конфликт восприятия этих двух тем он обычно и надеялся, если

девушка напротив была с мозгами. Так и вышло. Светлана Мкртычевна нагло ухмылялась ему в лицо:

– Минуточку, вы каких серферов имеете в виду? Вы их где сами-то видели? Деньги, конечно, на обед скопить может каждый, но серферу нужны средства на билет и на доски. Ест он, как правило, где придется. И главное для него – это объем потребляемой пищи, но никак не качество или идея. А, поняла! Вы мне намекаете на 45-летних серферов из России? Которым фильм «На гребне волны» покоя на старости лет не дает? Эти – да, при деньгах. Могут даже в вине разбираться. Кризис среднего возраста очень к этому располагает.

– Про стариканов я ничего не знаю, – Сумский не спешил сдаваться, – мне до 45 еще грести и грести, но почему вы уверены, что нормальный парень с мышцами в тонусе не способен думать о том, что ест? Мои друзья в Баск-кантри, например, что попало в рот не тянут. И, если есть бабло, с большим удовольствием спускают его на первосортную жратву.

– Курицу гриль с картошкой фри?

– Антрекот с фуа-гра! Я же вам еще вчера рассказывал!

– Видимо, я была слишком занята вашей подружкой. У нее внутренности, случайно, не стали фиолетовыми? Краситель же очень едкий, так просто отмыться не удастся.

– Ничего, она упрямая. Все выпила, все отмыла. И домой пошла. А я вот тут с вами ругаюсь уже который час.

– Какой час? Мы только начали! Минут десять, не больше. Если устали, мы с удовольствием покажем, где выход. Могу даже лично проводить. Сейчас вот только ром свой допью.

Сумский чувствовал себя как на охоте, на которой он никогда не был. Жертва попалась буйная – того и гляди загрызет. Ты ей слово, а она в ответ десять. Или двадцать. Не унимается категорически. И на романтику не ведется. Впрочем, с романтикой у него пока никак не получается даже начать.

Они еще немного перекидывались довольно едкими словами. Допили ром из своих роксов. И вышли на улицу.

– Знаете что? А я вас по телику видел! – Утопающий хватается за соломинку, вот и следователь схватился, как ему казалось, за уж точно беспроигрышную тему.

– Ага, его как ни включи, там все время я. Ну и как? Уверена, что я была чудо как хороша!

Если это защитная реакция, то доводы алогичные. Никакой Светланы Мкртычевны в телевизоре каждую секунду не показывают. Разные там магги и майонез она точно не рекламирует. Сумский видел Кеян в программе «Мастер Шеф», где она была судьей вместе с поваром Вилевым и

радиожурналисткой Катей Калиной. В передаче Света заклеймила начинающего повара, приготовившего свежего, лоснящегося тунца – со специями. На фразу своего коллеги по суду «Он пытался его убить» она тут же ввернула: «Нет, он не пытался. Он его убил». И парня лишили большинства завоеванных очков.

– Я просто тунца люблю, но в Москве его совсем не получается достать. Вот когда я в Аквитании со своими друганами, тогда – да, мы его по баскским рецептам готовим. Ели когда-нибудь тьёро?

Концепт-шеф озадаченно посмотрела на следователя:

– Тьёро? Разумеется, ела. Мой друг Жан-Жак готовит его каждый раз, когда собирается его любимая гоп-компания со всего мира, – в августе.

– Вы знаете Жан-Жака?

– А как же! Его трудно пропустить – огромный же детина, и сколько ему лет, никому не ясно! Его серф-шоп – мое любимое место. Вернее, забегаловка при серф-шопе. Мидии на планче он жарит лучше всех на побережье. Знаете эту историю с мэром?

– Это когда друг мэра тоже стал мидии жарить и Жан-Жаку запретили их готовить, чтобы устранить конкуренцию? Конечно! Мы тогда все время устраивали подпольные мидийные жарки.

– Странно. Мы тоже их устраивали. Вы что, хотите сказать, что мы с вами были в одно и то же время в одном и том же месте? Эта война длилась всего одно лето в позапрошлом году. Потом друг мэра разорился, и Жан-Жак снова был легализован. А вы что, бороду тогда не носили? – Света готова была расхохотаться, но сдержалась. Алиби-то так и не появилось. А следователь вдруг показался ей не таким уж тупым в смысле подката к девушкам.

– Бороду, да, не носил. Так я вас тоже не помню. Хотя там все девчонки были в купальниках… а я вас в купальнике еще не видел, – Сумский расплылся в подозрительно непроизвольной ухмылке.

Концепт-шеф изучала его в упор.

– Я иду домой по бульварам. Вы со мной или как?

– Вы меня уже домой к себе зовете? Так быстро?

– Не дождетесь! Короче, я пошла, до свидания.

И она как-то слишком быстро двинулась вперед. Солнце светило в лицо, и Сумский, сам не понимая почему, все-таки поплелся следом за концепт-шефом. Он догнал ее уже на перекрестке со Сретенкой. Пробубнил, что, мол, нельзя же человека с бородой оставлять без присмотра в таком состоянии. И они еще полдня слонялись по бульварам, болтая ни о чем. Вспоминали кондитерскую в Биаррице, где варят самый классный горячий шоколад на побережье и не забывают укладывать сверху

плотную шапку взбитых жирных сливок.

В конце концов главная подозреваемая бросила следователя в Миусском парке, так как Сумский от нечего делать продолжал пить бурбон из горла и достиг полноценного свинского состояния, то есть начал петь и хрюкать. Громкие звуки пугали Матильду, и она рванула домой, утащив с собой хозяйку. Да, к тому времени Света уже гуляла с собакой, а Сумский никак не мог уйти по своим делам.

Глава 19

Даша чувствовала, что ее глаза уже переползли со лба на затылок и не собираются останавливаться.

– Так, Свет, давай еще раз и по порядку: кого ты встретила в «Шанти»?

Концепт-шеф в этот воскресный полдень очень устала объяснять одно и то же:

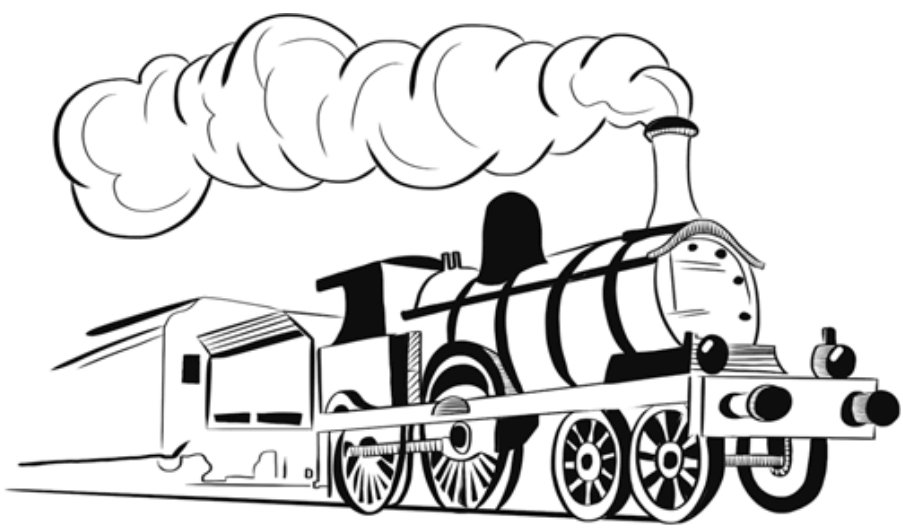
– Я тебе в третий раз повторяю: следователя-хипстера. И он зачем-то напился в стельку у меня на глазах…

– Да-а-а. Я вот только надеюсь, что ты с ним на брудершафт не пила? Нет?

– Успокойся, нет, конечно, не пила. Но я тебе же говорю, что зачем-то тяпнула с ним рому, но это в «Шанти» еще. А потом он ко мне прилип как банный лист и до ночи пришлось с ним шарахаться.

– Матильда всех спасла, как обычно? – хихикнула Даша.

– Ага. Я не понимаю, как устроена эта собака, но она действительно каждый раз находит простой выход из совсем уже безнадежной ситуации. Ты себе представить не можешь, во что превратился этот хипстер после бутылки бурбона в одно лицо.



Дашу друзья и знакомые сравнивали с паровозом, который, когда раскочегарится, уже не останавливается, даже если идет под откос.

– Почему же не могу, я очень даже в курсе, что с такими гражданами делает алкоголь. Матом ругался? – Даша любила

поиздеваться, но делала это с любовью и симпатией к жертве.

– Я ругалась! Сначала! Но он все равно хрюкал! Реально! Так что Матильда была абсолютно права, и мы очень вовремя скрылись из виду. Вот мне интересно, он сейчас где-нибудь под кустом спит? Прямо на Миуссах?

– Пойдем посмотрим?! – Даша хохотала. – И Матильду возьмем! Она нападет на след! Ну а алиби у тебя теперь есть?

– По-прежнему нет. Хотя следователь теперь знаком с Матильдой… но может ее не вспомнить.

– Твою телепатическую подругу так просто из памяти не сотрешь!

– Даш, отстань, а, со своими шуточками?! Лучше скажи, тебе Дементор на письмо не ответила еще? Может, приехала? Не видно ее?

– Вот это ты правильно делаешь, что переводишь меня на другой уровень. Я, конечно, твою историю со следователем ставлю на первое место, но Светлана Леонидовна действительно ведет себя самым нехарактерным образом. Она – молчит. Как будто под землю провалилась. И что самое подозрительное, Лена тоже как-то притихла. Даже волосы последние три дня не укладывает! Так и ходит: мымра мымрой.

– Мы любим эту парочку всей душой, да, Даш? И я с тобой состою в преступном сговоре. Лену надо заставить причесаться. А Светлану, есть у меня такое чувство, мы с минуты на минуту увидим лично. Смотри, вон ворота открываются, и ее джип въезжает.

Девушки непроизвольно вытянули шеи в сторону подворотни «Доколе». Света Конец Света в развевающейся на ветру белой хламиде тем временем уже поднималась на террасу.

– Добрый день, девушки! – поздоровалась она, многозначительно оглядев подружек с ног до головы. – Как вы тут? Не скучаете?

Первой от неожиданности опомнилась Даша:

– Светлана Леонидовна, тут, сами понимаете, без вас никак не можем сдвинуться с места! Даже следствие зашло в тупик! Как вы считаете, кто убийца?

– Не гоните коней, Дарья. Дайте отдышаться с дороги. Лучше позовите официанта, спина у меня так и не прошла, нужны подушки. Вы же их еще не раздали всем встречным-поперечным, пока меня не было?

– Да что вы, Светлана Леонидовна! Сейчас всех официантов пригоню, и каждый вам по подушке принесет. Жалко вашу спину, вот у нашего концепт-шефа знакомый остеопат есть – очень качественный. Свет, дашь телефон?

– Да вроде я давала уже? Руки у Светы не дошли, вернее, ноги. Не вопрос, сейчас еще раз продиктую. Свет, запишешь?

– О чем вы думаете?! Какой остеопат? Вас на допрос уже вызывали?

– Конечно. И вот у меня алиби есть, а у нашего концепт-шефа нет, – затараторила Даша. – А вы что делали в ночь убийства? Примерно с 4 до 7:30 утра?

Светлана Леонидовна никак не ожидала такой вот наглости. У нее даже в глазах потемнело от ненависти к непосредственности управляющей. Она что, вздумала допрос ей устраивать прямо на террасе? Не дожидаясь работников правоохранительных органов?

– Дарья, мы с вами как-то договаривались, что вы будете думать, прежде чем мне задавать вопросы. Так? То есть всех остальных людей на этой планете вы можете опрашивать, когда вам вздумается. Я же в вашем табеле о рангах должна находиться на особом месте. Сначала думаем, потом говорим, запомнили? Постарайтесь.

Светлана Мкртычевна Кеян в этот момент не придумала ничего умнее, как нацепить на нос солнцезащитные очки в надежде на то, что черные стекла спрячут наглухо ее глаза, которые она так и не научилась контролировать: если смешно – они смеются, если грустно – ревут. И сделать с этой мимической искренностью ничего нельзя. Много раз уже пробовали. Не выходит.

Дашу друзья и знакомые сравнивали с паровозом, который, когда раскочегарится, уже не останавливается, даже если идет под откос. То же самое происходило и сейчас. Пробормотав что-то извинительное насчет собственной прямолинейности, она и не собиралась прекращать импровизированный допрос.

– Понимаете, Светлана Леонидовна, я очень волнуюсь, что кого-нибудь нужного для рабочего процесса посадят. А у нас каждый человек на счету. Вот шеф-повар Алексей приходил уже за прибавкой к зарплате, мотивируя тем, что не может работать за такие маленькие деньги в такой опасной и нервной обстановке. Того и жди сейчас горячники и холодницы приплетутся с той же постановкой вопроса. Так что нам всем надо поднапрячься и найти убийцу. Чтобы работать спокойно. Деньги вам зарабатывать.

– Дарья, я с вами согласна. Повышать зарплату сейчас мы никому не будем – это не в интересах производства. Но, по моим подсчетам, количество посетителей в связи с происшествием должно возрасти. Люди любопытны – они так устроены. Информация, я уверена, уже просочилась, и многим захочется

прийти и посмотреть, как у нас из людей торты делают. Так что работать надо и не задавать глупых вопросов! Света, у вас готовы новые предложения по меню?

– В смысле? – концепт-шефу пришлось-таки снять черные очки. – Летнее меню уже два раза обновлялось за последние полтора месяца. Следующий заход стоит делать к сентябрю. Во всяком случае мы так договаривались. Апдейт по продажам, я думаю, Даша может показать прямо сейчас, но народу много, по выходным особенно, и все едят за обе щеки мои холодные супы, например.

– Так, хорошо, я посмотрю продажи, и мы решим, но, думаю, все-таки надо что-то интересное ввести в меню. Не всем же твои глазированные абрикосовым джемом куриные крылья гриль есть. Я вот чудесный рецепт крымской окрошки на кефире привезла. Давайте ее приготовим.

– Пожалуйста, давайте и ее тоже. Я не против. Только попробуем сначала. Какой кефир в Крыму в эту окрошку льют? Мясо кладут или куриные грудки?

– Я предлагаю вареную говядину. Но с куриными грудками тоже получится вкусно. Кефир – обычный из магазина. Другого там нет.

– Хорошо, тогда давайте вместо кефира все-таки будем использовать мацони «Чудесная линия». Мы на нем работаем, так будет целесообразнее. А чем они «бульон» заправляют? Хреном или горчицей?

– Хм, столько мелочей надо учесть. Не помню, надо посмотреть рецепт.

– Предлагаю горчицей, хрен все-таки чаще используют на Кубани, а не в Крыму.

– Послушайте, а если мы в окрошку будем крошить куриные грудки и заправлять мацони горчицей, то чем эта новая окрошка отличается от нашей старой? – Даша как сторонний наблюдатель уловила самую суть.

– Пусть приготовят нашу и новую, мы попробуем и решим. Рецепт вот, держите. А мне еще надо с кондитерами переговорить насчет мильфея. Наши постоянные посетители звонили и жаловались, что он куда-то пропал. Кто его поставил в стоп?

– Я поставила. Так как жарко и этот жирный крем совершенно невозможно есть. К тому же все насадки из кондитерского цеха у нас теперь хранятся в сейфе у следователя. Украшать мильфей нечем, – Света Вокруг Света явно гордилась собой, но продлилось это недолго. – У следователя? Надо с этим разобраться побыстрее. А пока, Даша, отправьте кого-нибудь купить новые насадки для крема. Мильфей должен быть в меню!

– Ага, сейчас, – Даша с облегчением вышла из-за стола и скрылась на кухне.

Светы остались один на один. И каждая понимала, что последующая беседа может завести их куда угодно.

Светлана Леонидовна решила не разводить долгих церемоний:

– Так почему вдруг у тебя нет алиби?

– У меня алиби – Матильда, которая не умеет разговаривать, – усмехнулась концепт-шеф.

– Но кто-то же должен подтвердить хотя бы то, что тебя здесь не было той ночью?

– Теоретически это возможно, практически – нет. Охранник по обыкновению спал. А Палыч, по-моему, не в себе: он утверждает, что видел ведьму. Так и говорит, представляешь? Но вспомнить подробности не в состоянии, так во всяком случае мне рассказывал следователь. Вот и получается, что, кроме моего честного слова, больше никаких доказательств и нет.

– Почему ты мильфей поставила в стоп?

– Свет, ну правда, его же невозможно есть, особенно при теперешних обстоятельствах! Я же своими глазами видела, что сделали из Рената! Я терпеть больше розочки из крема не могу! Плюс совершенно странная история с насадками! У кого-то просто башню сорвало, я считаю, на этой почве.

– Народу стало больше?

– Да, тут ты, похоже, права. Какие-то совсем странные люди приходят, откровенно не модные, – Света снова усмехнулась.

Посетители «Доколе» строго и добровольно следили за своим дресс-кодом: девушки с голыми спинами, юноши в кедах на босу ногу. И в их обществе особенно бросались в глаза женщины средних лет в кофточках с люрексом – не жарко им, что ли, совсем? Вот ровно для этих дам и нужен мильфей? С фиолетовым коктейлем и убийством в придачу?

– Есть еще какие-нибудь подробности, которые мне нужно знать, прежде чем отправиться к следователю? Меня завтра там ждут, судя по всему, с распростертыми объятиями.

– Я, чес-слово, не знаю, – Света вдруг решила больше ничего не рассказывать. Если надо, Сумский Дементору сам все сообщит.

Светлана Леонидовна видела, что концепт-шеф хочет уйти, и не стала ее больше задерживать. Остальное она может узнать сама. Где там прячется Палыч?

Окрошка на майони

½ банки мацони из коровьего молока «Чудесная линия»; чашка минеральной воды; ½ чашки отварного молодого картофеля, нарезанного мелкими кубиками; чашка нарезанных мелкими кубиками свежих огурцов; ½ чашки редиски, нарезанной тонкими ломтиками, половинками или четвертинками (зависит от размера редиски); пучок укропа; отварная куриная грудка, нарезанная мелкими кубиками, – количество зависит от того, насколько вы любите мясо; морская соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

С этой окрошкой все просто: в фарфоровую супницу поместите картофель, редис, огурцы, укроп, куриную грудку, посолите и поперчите. В отдельной посуде разбавьте мацони минеральной водой до нужной вам консистенции (мне нравится, когда мацони много, а воды совсем чуть-чуть). Залейте овощи в супнице, аккуратно размешайте и подавайте. Проверьте соль и перец. Если на улице слишком жарко, то в каждую тарелку имеет смысл запустить заранее приготовленных ледяных рыбок из минеральной воды (силиконовые формочки IKEA спасут от скуки наш бренный мир).

Глава 20

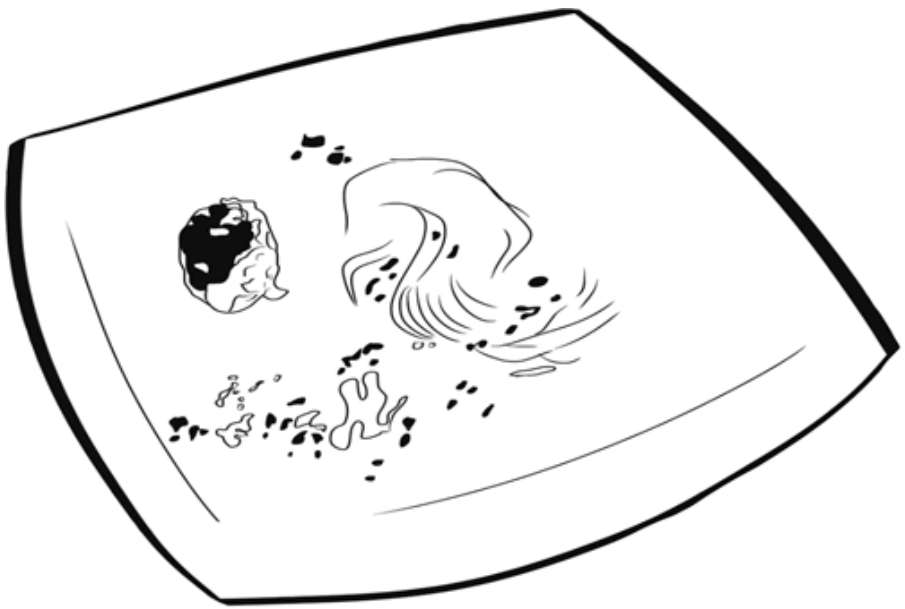
Страж ворот млел от жары. От профитролей остались только разводы на тарелке. Пальцы стали липкими, но вставать и идти мыть руки было лень. До шумного вечера и ежедневного нашествия скутеров еще пара часов. Так что можно прикрыть глаза и вздремнуть в теньке. «Все равно за мной никто не следит», – подумал Палыч и провалился в сон.

Через мгновение резкий толчок заставил его подскочить на месте. Перед ним стояла хозяйка «Доколе».

– Здрасьте, Светлана Леонидовна! – Палыч чуть было не взял под козырек с перепугу.

– И вам не болеть, Иван Павлович, – Дементор буравила его своими голубыми глазками – того и гляди проткнет совсем. – Я к вам по важному делу. Говорят, что в ночь преступления вы видели… как бы это поточнее сказать… ведьму?

Вот тут Палыч испугался по-настоящему. В этой женщине и так приятного было мало, а сейчас она смахивала, ни дать ни взять, на откровенную горгулью. Загар, что ли, ей не идет?



От профитролей остались только разводы на тарелке.

– Так, это, понимаете, Светлана Леонидовна, показалось мне, что да, дамочку какую-то в темноте заприметил и она уж больно плохо одета была – в лохмотьях каких-то. Капюшон еще помню и

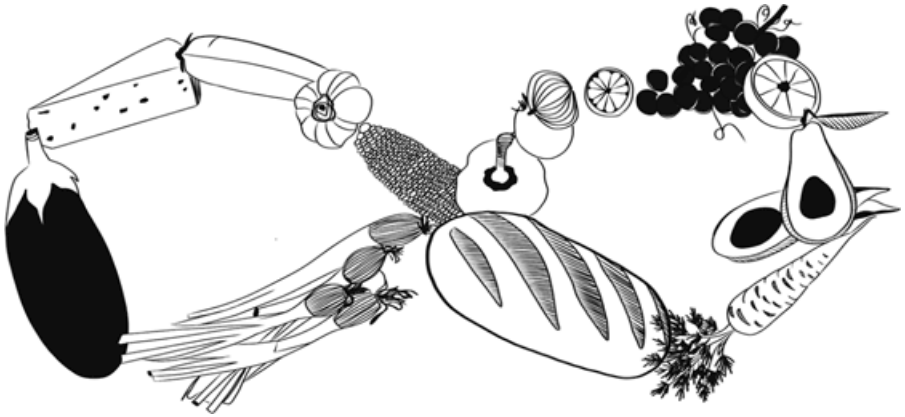
сумку огромную – пузырем, за спиной. Вот я и решил, грешным делом, что самое подходящее слово для такого видения – «ведьма». Но, скорее всего, мне это просто померещилось. Туман был после дождя. Да и ведьмы же только в сказках бывают.

– Вот и отлично. Так и будем считать впредь. А то глупости какие-то про вас рассказывают, как будто заслуженный человек совсем из ума выжил. Надеюсь на ваш здравый смысл и желание не потерять работу, – она с удовольствием наблюдала, как старик переживает бешеную гамму эмоций за сотую долю секунды. Больше из-за него волноваться не стоит. Светлана Леонидовна с чувством выполненного долга покинула территорию «Доколе».

Глава 21

Иногда мне кажется, что я занимаюсь настоящей бесконечностью. Только еда может появляться на белый свет и исчезать такое бесчисленное количество раз. Готовить – неблагодарный труд? Наверное, да. Но удовольствие, которое испытывает человек, смешивая вкусы в кастрюле и на тарелке, добиваясь идеального в эту секунду состояния приготовленных продуктов, помноженных на собственное настроение, – это сложно с чем-либо сравнить. Но есть еще один момент: готовка сопряжена не только с эмоциями. Повторить придуманное еще сотню-другую раз и всегда одинаково – это тяжелая, часто нудная, физическая работа. Лишь настоящий фанат способен переживать эту нагрузку снова и снова.

Я вот перестала понимать, зачем я мучаюсь в «Пропилее». Повара на кухне загибаются оттого, что не осознают, что готовят. Шеф-повар Толик не может поставить меню на поток. Посадка каждый день – четыре сотни человек, и чаще всего эти сотни приходят почти разом. Времени на то, чтобы отработать мое меню, нет. Еда простая, но эти парни никогда не жарили куриные крылья с кокосовым молоком и гарам масалой. Они даже не видели до сих пор в глаза эту смесь специй. Лосось в тамаринде? А что такое тамаринд? Объясняю каждой смене как заводная. Но горячники приходят и уходят. Через два дня на третий опять новые люди, и они, конечно же, не видят разницы между настоящим карри и каким-то дерьмом в пластиковой банке столетней давности, завалявшейся на кухне. Управляющая Аня считает, что Толика надо менять. Но на кого? Найти нового шефа, когда у тебя столько народу каждый вечер гудит до утра, – это как работа сапера – ошибаться нельзя. А эта девушка не сапер ни разу. Владелец Митя пообещал мне всех уволить через десять дней и найти новых. Уговаривает потерпеть еще немного. Я терплю. Но бросить все и сбежать очень хочется. Ненавижу, когда что-то зависит не только от меня. Говорить уже больше ни о чем не могу, только о том, как я опять требовала купить продукты, заказать нужное мне мацони и не лить в суп из чечевицы дешевое белое вино – от него этот суп превращается в полнейший караул. К тому же несчастные работники кухни используют меня как посредника в случае задержки зарплаты: я наезжаю на управляющую, та переходит к обороне и пытается со мной ругаться. Я тут даже стучала кулаком по столу и орала, что она не в себе, – вот до чего дошло!



Иногда мне кажется, что я занимаюсь настоящей бесконечностью. Только еда может появляться на белый свет и исчезать такое бесчисленное количество раз.

Даша меня успокаивает и предлагает заехать и навешать всем собственноручно. Еще одна подруга советует нанять оператора и снимать мой рабочий день в «Пропилее», а потом выкладывать на YouTube. Говорит, что я взорву Интернет и дисциплинирую работников за пару репортажей. Она, конечно, права, и, наверное, стоит попробовать. Одна мизансцена сегодняшнего вечера чего стоит: поймала я Митю и опять ему начала жаловаться про закупку мяса. Но Митя был уже в нерабочем состоянии, то есть стоит прямо, но адекватно реагировать отказывается. Смотрит на меня в упор, выдает: «Какие у тебя сиськи огромные…» Отвечаю: «Улыбка тоже ничего!» Весело смеемся и расходимся. Я домой, он гудеть дальше. Но! В дверях меня нагоняет управляющая Аня и громко кричит: «Он вам сказал, что полы грязные?» «Ага, – говорю, – мыть свои мутации надо!» Бред? А я про что? Посовещались, называется, по оперативным рабочим вопросам.

Через десять дней я добилась полного изнеможения. То есть голова моя перестала работать. Она мелодично звенит, как балийский колокольчик, но ничего членораздельного придумать мы с ней не можем. Бороться с тем, что в «Пропилей» никак не заказать необходимые продукты, я устала. Учить, и учить, и учить, как готовить пятнадцать блюд летнего меню вместо шеф-повара, больше не могу. Жаловаться на жизнь что-то тоже надоело. Тем более что по сравнению с ночным кошмаром в «Доколе» все, что происходит в «Пропилее», – детский лепет. Я даже не выдержала и решила посоветоваться с Олегом Бацем, владельцем «Шанти». На мой вопрос, что делать, он очень мудро ответил: «Стань зрителем». Я потребовала уточнений. Бац уточнил: «Не вовлекайся. Наблюдай со стороны. Как только клоуны почувствуют, что ты не реагируешь, они начнут уставать.

Им энергию будет брать неоткуда».

Получается, я так и сделала. Правда, энергия у меня у самой кончилась, перерасход случился. Поэтому из участника в зрителя я превратилась поневоле. Тут ситуация и сдвинулась с мертвой точки. Митя вдруг пришел в себя: нанял нового управляющего, сделал его партнером и сказал мне, что у руля теперь стоит отставной генерал, а сам Митя наконец-то уезжает в Тоскану, в отпуск, пить и искать идеальное вино. На 20 дней. Хорошо! Кухня как-то присмирела. И еда наконец-то стала получаться. Я тоже захотела в отпуск. Но сначала надо было получить деньги за два месяца в «Пропилее». И как-то намекнуть Сумскому, что пора бы меня выпустить из города, а лучше из страны, хотя бы дней на десять. Вернуться – я вернусь. У меня Матильда невыездная. А бросать я ее не собираюсь.

В день, когда мне должны были заплатить за запуск и летнее меню «Пропилея», Митя пришел на встречу вместе с управляющим, они отдали мне деньги и завели песню про нового шефа-аргентинца, которого подобрали после Сочинской олимпиады. Аргентинец пообещал все сделать без меня, то есть без концепт-шефа. И уложиться в десятку евро (в месяц). Митя произнес решающую для меня фразу:

– Свет, ну я же тебе слово давал – не звонить в три часа утра и не орать, что кухня опять не прожарила стейк? Так?

– И слово ты свое сдержал, Мить, ага, – подтвердила я.

– А этому парню я буду звонить! Хоть в пять утра! Он готов!

Чуя, к чему все идет, я начала было обижаться, но после этого заявления причинно-следственная связь стала мне абсолютно ясна. Никаких возражений. И, как говорится, в добрый путь! Я на Корфу лучше поеду. Жареные анчоусы есть.

Глава 22

Разобраться со следователем оказалось гораздо сложнее. Этот человек так и не нашел убийцу. И терялся в догадках. Судя по всему. Меня он после тех памятных выходных на допрос к себе не вызывал. И даже не звонил. Как вы понимаете, мне было чем заняться. Но как только занятий стало меньше и жареные корфуканские анчоусы замаячили на горизонте, я решила прощупать почву, но результаты оказались неутешительными.

Я перерыла весь дом и все-таки нашла карточку с телефоном. Почему я не записала номер в свои контакты? Ума не приложу. Греметь кастрюлями и шуршать сережками все утро, перебирая вручную квартиру по деталям, – это в моем репертуаре. Слушая гудки в трубке, я поняла, что не знаю, как обращаться к следователю: гражданин – как-то глупо, господин – еще хуже. Кирюха? Он не поймет юмора. Вот поэтому и молодым, и старым людям нужны отчества. Не знаешь, как обратиться? А Светлана Мкртычевна знает. Ха! Мое отчество, конечно, не показатель. Наверное, у Сумского папу звали Иосифом. Кирилл Иосифович Сумский – какая была бы прелесть!

Надежды на следователя абсолютно никакой. Он так и будет ходить по кругу без ощутимого в расследовании результата. И

улыбаться мне периодически, как Чеширский кот.

Звоню:

– Алло, добрый день, это Кирилл Сумский? Да, как приятно, что вы меня сразу узнали. Я хотела бы попасть к вам на прием и решила не врываться без приглашения. Может, сегодня?

Странно, но встречу мне назначили через два часа. Прямо срочность какая-то космическая. Может быть, ему тоже в отпуск хочется и что-то типа жареных октопусов мерещится?

Распахивая дверь его кабинета, я решила сразу брать быка за рога.

– Здравствуйте, с меня все подозрения сняты? Можно мне из города дней на десять уехать? Что-то я совсем устала, а отпуск под угрозой.

От такой наглости Сумский даже сел. То есть он чего угодно ждал, но что главная подозреваемая придет разрешения спрашивать, чтобы покинуть огороженную законодательством территорию? Вот дела!

– Что ж, давайте разберемся. Я вам отвечу по порядку: во-первых, подозрения все еще при вас. Во-вторых, покидать черту города на законных основаниях вы никак не можете. А в-третьих, все мы устали, и довольно давно. И всем надо в отпуск – желательно на пару месяцев, а там как пойдет, – Сумский, сам не зная почему, разулыбался посетительнице во весь рот.

Я, в свою очередь, вдруг, безо всяких видимых причин представила гражданина Сумского под ярким корфуканским солнцем. И вот с такой вот безответственной улыбкой с легким саркастическим налетом. Куда ж без него. Дело плохо, когда у меня появляются идиотские фантазии. Ехать в отпуск со следователем – это последнее, что может прийти в голову в такую жару. Припекло так припекло.

Бородатый Сумский тем временем кое-как собрал улыбку в гримаску и попытался нахмуриться – озабоченно. Видимо, тоже – фантазии. А он на ответственной работе и преступления не раскрыл.

Ничто так не стимулирует мою мозговую деятельность, как отодвигающаяся на неопределенный срок перспектива жареных анчоусов в корфуканской таверне, основанной в 1948 году. Надо раскрывать это чудовищное преступление самой, и другого выхода нет. Надежды на следователя абсолютно никакой. Он так и будет ходить по кругу без ощутимого в расследовании результата. И улыбаться мне периодически, как Чеширский кот.

Пообещав Сумскому научить его жарить свежепойманные анчоусы, как только настоящий преступник будет найден, я

вышла на улицу и довольно быстро оказалась в «Доколе». Вернее, даже не заметила, как пришла. Попросила Дашу покопаться в домашних адресах сотрудников, нашла нужный – адрес погибшего пекаря – и поехала прямо туда.

Нет, я и не думала врываться в опечатанную комнату в старой съемной квартире на окраине города. Я хотела поговорить с кем-нибудь, кто знал или хотя бы видел Рената каждый день, вне работы.

Как я и предполагала, наш пекарь был человеком скрытным и неразговорчивым. Соседи в один голос подтвердили, что он вежливо игнорировал все попытки завязать беседу. «Здравствуйте» и «До свидания» – вот максимум, и точка. Никаких гостей и никаких шумных компаний. Днем – тишина, вечером – он уходил на работу. Следователь в его комнате ничего особенного не нашел. Ничего, что помогло бы выйти на след преступника, врага или недоброжелателя. Чуть не плача от нахлынувшей безнадежности, я изо всех сил старалась не навернуться на лестнице замусоленного подъезда. Спускаясь на первый этаж, машинально обвела взглядом стену с самопальными объявлениями и традиционными угрозами ЖЭКа отключить горячую и холодную воду, а также электричество – за неуплату. Среди всего этого мусора выделялся клочок оранжевой бумажки и слова «Этот семинар сделает вас счастливым!». Нестандартное предложение на юго-востоке Москвы. Я попыталась прочесть послание полностью, но листок был приклеен давно и сильно пострадал от времени. Кроме обещания счастья, практически ничего не видно. Телефон и адрес оторваны. Пришлось возвращаться в «Доколе» ни с чем.

Даша, как всегда скептически настроенная в отношении моих неожиданных вылазок куда-либо, встретила меня прямо в воротах. Палыч на втором плане как-то странно вжимался в стену.

– Он пытается спрятаться, Даш? С такими-то габаритами – это невозможно, мы же с тобой понимаем?

– Да, этот мужчина сейчас вообще исчезнет с лица Земли! Представляешь?! Все это время наш командир ничего не мог вспомнить! – управляющую «Доколе» надо постараться довести до такого крупномасштабного вращения выпученными глазами.

– Что случилось-то, Даш? Ты что, до рукоприкладства наконец дошла?

– Еще секунда – и дойду! Нет, ну мало приключений на мою голову, так еще ведь надо разбираться с бредом отставных идиотов!

– Минуточку! Прежде чем обзываться, ты можешь объяснить,

что у вас тут происходит?

– Объясняю: Иван Павлович сидел-сидел тут в страшной духоте и в зелено-розовых стенах. И вдруг вспомнил!

– Мне начинает это надоедать. Ты можешь сосредоточиться? Оставь в покое старика, пойдем на террасу, и ты все мне расскажешь.

Глава 23

На террасе изо всех сил развлекался один мой знакомый по имени Тоша. Вообще-то он, конечно, был Антон, но вряд ли кто-нибудь помнил его полное имя. Тоша славился тем, что всем подряд рассказывал, как он хочет жениться, родить и воспитывать с любимой женщиной детей, содержать дом в порядке и сделать так, чтобы его счастливая вторая половина ни в чем не нуждалась. Это как раз то самое, что надо рассказывать в городе Москва, когда парню уже 35 и он владелец собственного бизнеса, который не пропускает ни одной вечеринки и всегда ест в новых модных ресторанах. Понимаете, о чем я? Нет? Вот и я тоже до сих пор не понимаю, как Тоше удается оставаться абсолютно холостым.

Девушек в возрасте около 20 Тоша зовет не иначе как «кисули». Кисули вьются вокруг него стаями, как акулы, почуяв окровавленную жертву в морской пучине. Но наш жених, подобно Колобку, уходит от любого намека на преданную любовь и продолжает рассказывать свои байки. И кто еще реальная акула в этой ситуации?

Парни в белом просочились во двор. Во дворе они выстроились в круг! Достали… скалки! Постучали скалками, как дети в кино деревянными мечами дерутся. Только эти не дрались, а просто типа скрестили оружие.

Итак, Тоша с длинноногими красотками в жестких

микрошортах имел честь отобедать в нашем «Доколе». Он, как обычно, поил кисуль брютом и платил за всех. А также блистал остроумием. То есть травил анекдоты из мира современного искусства. Повторить их я не смогу, так как критически не запоминаю ни одного анекдота, кроме услышанных в возрасте пяти лет в старшей группе детского сада.

Тоша – человек громкий и, заметив меня, тут же стал жаловаться на жару, медленное обслуживание и прочие проблемы, которые, по его мнению, я моментально должна устранить. Я смиренно потратила какое-то время на приветственные поцелуи и объятия, обещала уволить медленных официантов и победить жару. Кисули были в восторге. Тоша преданно заглядывал в глаза и понимающе хлопал армяно-еврейскими ресницами. Нам с Дашей пришлось спрятаться в самый дальний угол, под зонт, чтобы не вспугнуть кисуль своими перекошенными рожами. Я почему-то разволновалась, а Даша была в чересчур яростном настроении.

Не успела я отхлебнуть имбирного лимонада, как она зашипела мне прямо в лицо:

– Нет, ну ты даже не представляешь, что мне этот наш Палыч сейчас рассказал!

– Что? Давай уже, говори!

– Ренат состоял в секте!

– Что?!

– В настоящей!

– Даш, откуда ты знаешь? Палыч? А он откуда? – от неожиданности я затараторила как сорока.

– Рассказываю по порядку: Тоша привел целый взвод баб.

– Это я видела. Они же до сих пор здесь.

– Пока я с ними разбиралась, принимала заказ и настраивала на позитивный лад официантов, потому что они Тошу боятся, он очень громкий и твой друг к тому же…

– Даш, мы сейчас не об этом. Переходи сразу к делу.

– А я и перехожу! Короче, Палыч вдруг вышел из арки. Встал под лестницей на террасу, глазами вращает, как Бармалей, и руками мне странные знаки показывает. Я к нему подхожу, беру под руку и увожу обратно – в арку.

– Хорошо, – не выдерживаю я, – зачем сейчас столько подробностей?

– Я боюсь что-нибудь забыть! Не перебивай!

– Палыч тоже в секте? – видимо, от полного бреда, который происходил вокруг, я неожиданно рассмеялась Даше в лицо.

– Ага! Ты хохочи-хохочи! Но факт остается фактом! Палыч видел, как пару месяцев назад к нам в подворотню зашли

странные парни в белом! До такой степени в белом, что даже лица были густо посыпаны мукой! Она, мука эта, вообще с них сыпалась, так что они по всей Петровке наследили!

– Сказки братьев Гримм какие-то… Даш, может, он спятил? Ну, пару месяцев назад это случилось тихо, а сейчас на почве стресса все перерастает в буйную стадию?

– Ты кого сейчас имеешь в виду?

– Я про Палыча нашего, про кого же еще?

– Свет, ты, видимо, не понимаешь самого главного: спятил, к сожалению, не Палыч! Спятил, ну или сошел с правильного курса, Ренат!

– Даш, может, тебе все-таки водички со льдом попить?

– Нам с тобой не водички сейчас надо, а прямо рома твоего любимого пора долбануть – поверить не могу, что вообще такое возможно… – Даша тяжело вздохнула. – Короче, парни в белом просочились во двор, Палыч, так как они были пешком, без скутеров, ничего им не сказал. Подумал, что опять из Музея современного искусства художники заблудились.

– Какой же этот гражданин эрудит все-таки.

– И не говори! Так вот, мучные парни вошли строем. Теперь внимание! Во дворе они выстроились в круг! Достали…

– Даша! – я снова расхохоталась. – Не злоупотребляй! Что они могли достать?

– Скалки!

– Дурдом какой-то! И дальше что?

– Палыч говорит, что они постучали скалками, ну знаешь, как дети в кино деревянными мечами дерутся. Только эти не дрались, а просто типа скрестили оружие. А потом рассредоточились. А один из них по-бырому всучил охраннику Саше оранжевые листовки.

– А потом?

– Потом они так же строем вышли через арку и скрылись в лучах заката.

– Ну и в чем состав преступления, я что-то не пойму?

– Палыч утверждает, что Саша, как послушный ослик, раздал листовки на кухне. Поварам. Один из горячников, уходя с работы, отдал свою бумажку нашему пенсионеру. И вот сегодня старик наконец-то всё вспомнил!

– Что всё?

– Там было написано, по его мнению, что-то непонятное: про счастье и будущее… А еще: счастье и будущее обещали всем, кто вступит в союз пекарей! Или объединение, а не союз… Палыч не может точно слово вспомнить.

– Стихийный профсоюз? С метафизической подоплекой?

Круто!

– Палыч говорит, что парни мучные были разные: кто-то молодой, а кто-то не очень. Женщин не было вообще!

– Мы тут пекарей найти днем с огнем не можем, а они, оказывается, по дворам ходят, со скалками. Записывают добровольцев?

– Понимаю, фантасмагория получается! Но Ренат точняк к ним записался!

– А это ты с чего решила?

– Палыч скалку у него стал замечать! Когда Ренат приходил на работу и уходил с нее, то из рюкзака все время торчала скалка! Палыч даже остановил его один раз и Сашу-охранника позвал. Думал, что хищение раскрыл. А Ренат спокойно так дал весь инвентарь на кухне пересчитать и доказал, что скалка – его, личная. В общем, про это все и забыли. Пока Палыч сегодня окончательно не перегрелся и вдруг не вспомнил эти жуткие подробности.

– Почему жуткие, Даш?

– Да потому что любая секта – это ад! Ты понимаешь, что мужики со скалками на улице или в метро – это странно как минимум?

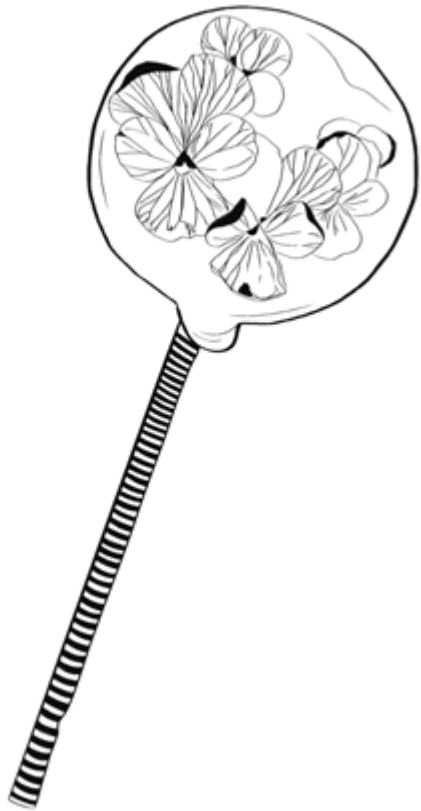
– Конечно, странно. Я не спорю. Но пусть лучше со скалками ходят, чем с бутылками водки. И профессия все-таки не последняя на этом свете. Люди, работающие с тестом, – уникальные граждане, хотя редко это сами понимают.

Тут Тоша снова заблажил и стал звать на помощь. Кисули захотели мороженого. А мороженое из пармезана, их любимое, мы делать перестали по причине санкций. Тоша требовал вмешаться и что-нибудь придумать. Я предложила подождать год-другой: может, пармезан снова разрешат ввозить в страну? Тоша обещал вывезти меня и кисуль в Италию одним рейсом, чтобы я на месте наморозила что им надо. На том и разошлись.

Глава 24

Довольно продолжительная беседа с Палычем ничего нового не дала. Секта пекарей приобрела, как это ни смешно, вполне реальные очертания. Вот интересно, а следователь наш до этого докопался? Очень все по бредовости одно к другому подходит. Теперь бы вот только этих кондитеров-убийц найти – и дело раскрыто. Пока я пыталась соединить все известные мне факты в более-менее стройную цепочку событий, брякнул WhatsApp. Моя подруга Нина прислала мне картинку из Instagram – леденцы с живыми анютиными глазками внутри. Прозрачные, как вода, окружности с яркими маленькими цветками посередине.

И понеслась. Нина летом выходит замуж (третий раз). Надо признаться, что все мы выходим замуж каждый раз как в последний. Так загадочно складываются обстоятельства… нам все время чего-то не хватает. Ощущение незавершенности приводит к новому жениху. Я два раза проверяла. В то же время признаюсь: мне, например, тупо нравится наряжаться. Когда в фату, когда в платье с голой спиной. А Нине нравится устраивать праздник – красивый. Безупречный. И у нее получается.



Моя подруга Нина прислала мне картинку – леденцы с живыми анютиными глазками внутри. Прозрачные, как вода, окружности с яркими маленькими цветками посередине.

Короче, теперь моя подруга хочет, чтобы 260 ее гостей получили вместе с приглашением леденцы на палочке. Она даже нашла в Instagram английских специалисток по этим леденцам. Проблема в том, что англичанки только осенью выпустят свою книжку с нужными нам рецептами. А сейчас они книжку рекламируют. Где? Правильно, публикуют картинки в Instagram.

Нину, если она что решит, так просто не остановишь. Она – рыжая и с синими глазами. Веснушки тоже есть. Рыжие – очень упрямые. Мой папа утверждает, что армяне в древности тоже были рыжими. Но мы сейчас не об этом.

Следом за картинками Нина кидает мне одного за другим умоляющие эмодзи. Звонить она не может, потому что из Лондона прилетит только через неделю. А я снова не обновила Skype и Viber забыла скачать. К тому же все равно не понимаю, как горячим жженым сахаром можно не спалить цветы. Нина

пишет мне про якобы простой рецепт и одну маленькую хитрость и про то, что замуж она теперь не выйдет, если я ей срочно не помогу.

Тут в голову мне приходит Комм. Он-то точно должен знать, что там в своей Англии эти девчонки напридумывали. Набираю Анатолию. Анатолий сообщает, что в данный момент находится в Швейцарии, но завтра прилетит в Москву и будет рад меня видеть. Все мне расскажет и поможет обязательно. К тому же, добавляет он, у него новый ресторан на Никитской. Оказывается, «Русские сезоны» он уже успел закрыть и практически эмигрировал, но одна армянская семья уговорила-таки маэстро вернуться и открыться в Москве на новом месте. За год до описываемых событий эта семья отреставрировала старинный особняк и открыла в нем бриллиантовый бутик и закрытый клуб для ценителей искусства и дорогих камней. Клубу был совершенно необходим ресторан высокой кухни. Для этого из Парижа была выписана именитая французская повариха с мишленовскими звездами. А когда контракт с этой сильной женщиной закончился, армяне нашли Комма. И правильно сделали. Мама дорогая, как быстро в этом мире творятся чудеса! Я поздравляю Анатолия и обещаю появиться на его горизонте в два часа дня.

Пишу Нине. Нина шлет мне победные эмодзи. Я в ответ скромно предполагаю, что, может быть, анютины глазки сначала залить водой, потом заморозить в кубик льда, а затем ошпарить карамелью?

На следующий день Комм отметает все мои дилетантские предположения в одно мгновение. Анатолий произносит слово «изомальт». Я не в курсе. Анатолий, надо отдать ему должное, терпеливо объясняет, что это заменитель сахара, но в отличие от сахара у изомальта более низкая температура плавления. Следовательно, именно расплавленным изомальтом можно залить какие угодно живые цветы, и они сохранятся как ни в чем не бывало. Нина ликует в Лондоне.

Я щебечу с Анатолием как канарейка. Анатолий рассказывает мне, как поссорился со всеми русскими журналистами, объявив им, что больше никого и никогда бесплатно кормить не будет. Я удивилась, что кто-то ест за чужой счет, то есть за счет повара и/или ресторатора. А журналисты оскорбились и объявили Комму бойкот. То есть предали маэстро забвению на территории Российской Федерации. Бриллианты и армяне, как обычно, несколько разрядили ситуацию. А Комм тем временем изобрел еще одну свою уникальную технологию и получил на нее международный патент. Теперь он может делать мороженое,

вернее нечто прохладное, что напоминает мороженое, из чего угодно: из крабов и икры, из селедки, томатов и водки. Понимаю, что звучит, может быть, и дико, но он дал мне попробовать – это потрясающе! Комм придумал новую еду, а это большая редкость в наше время. И теперь он будет открывать по всему миру бары, заточенные на это «мороженое», по франшизе в том числе. Почему бы и нет? То, что он готовит, идеально раскручивает вкусовые рецепторы, запускает необыкновенно сложную партитуру – остановиться невозможно, хочется повторять снова и снова.

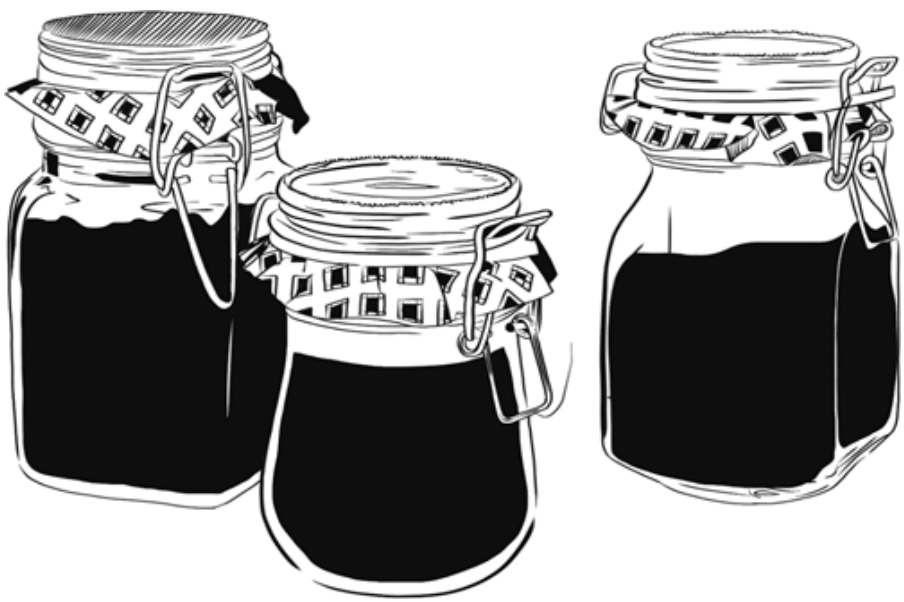
Но вернемся к леденцам. Анатолий обещал помочь с закупкой изомальта, но сам готовить конфеты на палочке отказался. Мы с Ниной согласны, что заставлять Комма плавить ей леденцы-приглашения – это как из пушки по воробьям, точнее не скажешь. Следовательно, Нина не теряет надежды, что я найду ей кондитеров, принесу им изомальт и мы вместе весело и дружно запаяем в карамель без сахара розочки с Нининой дачи на Николиной Горе. Я потратила какое-то время на то, чтобы объяснить своей подруге, что 260 леденцов – это для меня слишком. Но Нина уверена, что я справлюсь.

Мы еще немножко посплетничали с Коммом о тех, кто попадает в рейтинги лучших ресторанов мира по версии компании – производителя одной минеральной воды. Сегодня как раз в Лондоне состоялась церемония награждения, и повар Мошкин продвинулся с 70-го аж на 50-е место. Не удержались и прошлись вкратце по новой русской кухне – со всеми ее поленьями, кореньями и прочим желе из ялтинского лука. В конце концов Комм подарил мне свою книжку воспоминаний с автографом, где назвал меня «обожаемой». А я, когда меня гении так называют, просто таю на глазах. Но сегодня предстояла еще куча дел, к тому же Нина на том конце Ла-Манша продолжала волноваться о неаппетитном, по ее мнению, названии «изомальт». Так что пришлось попрощаться с Анатолием и бежать дальше, на ходу успокаивая Нину. А Комм слал мне вслед по WhatsApp леденцы с желтыми лютиками внутри – как доказательство своих бескорыстных профессиональных намерений. Извинялся за недостаточную прозрачность и оправдывался, что это проба пера – «на коленке».

Глава 25

После обеда мне позвонил Нерензовский – идейный вдохновитель, архитектор и создатель Roon – лучшего бара в городе. Предложение прозвучало коротко, но ярко: в бар Roon срочно требуются завтраки. Нерензовский решил не откладывать дело до осени и воспользоваться коротким московским летом на полную катушку – выставить столы на улицу в восемь утра и до полудня усиленно предлагать страждущим кашу, омлет, скрамбл и жареный бекон. Специалистов по жареному бекону у него в друзьях немного – точнее, одна я. Не могу с этим не согласиться. Я не только пожираю хрустящий бекон в бешеных количествах по утрам, но еще и умею его жарить так, чтобы от жирных кусков оставались только хрустящие румяные ломтики.

К тому же пару дней назад обнаружились идеальные круассаны – в нашем городе это целое событие. Обычно никто не парится и не печет круассаны собственноручно. Все торгуют размороженной выпечкой. В лучшем случае эта продукция французского производства. А тут судьба занесла меня в район станции метро «Академическая». Знакомые хипстеры посоветовали найти подпольную, как они думали, лавку с итальянскими сыром и колбасой. Зная непреодолимую тягу хипстеров ко всему съестному и заграничному, в разгар продуктовых санкций я не смогла проигнорировать эту информацию.



Вместо джемов я сварила варенья-пятиминутки: из клубники с кориандром и перцем; из апельсинов с брютом и чили, вишневое с ванилью и английский заварной лимонный крем – на радость себе и хипстерам, они без lemon curd вообще не живут.

В лавке действительно торговали сокровищами: пекорино с трюфелем, пекорино с шафраном и черным перцем, буратта, запеченная рикотта, прошутто и салями «Милано». Плюс жаренные на гриле артишоки, вяленые томаты, чернила каракатиц, мелкие оливки без косточек, заправленные оливковым маслом, лимоном и перцем чили, – ради этого стоило выйти из золотого квадрата «Большая Никитская, Патрики – Петровка» и прокатиться на метро. Продавцы давали пробовать все, что ни попросишь, варили кофе «с собой» и выдавали за вменяемые деньги абсолютно идеальные круассаны – обычные и миндальные. Классический круассан лоснился, пружинил и рассыпался на миллион сливочных крошек, стоило только отломить первый кусок. Миндальный – а я вообще-то ненавижу миндальные круассаны за то, что они в большинстве случаев мокрые, липкие и приторно сладкие, – представлял собой идеальный объект. Поджаристая верхняя корочка была запорошена тончайшей сахарной пудрой и присыпана лепестками жареного миндаля. Внутри же находился крем той консистенции, от которой начинаешь себя чувствовать счастливым парижским ребенком. К слову, чтобы найти похожие круассаны в Париже, новичку надо, без преувеличения, стереть пару балеток.

В голове моей все сложилось удачно и быстро. На завтрак в Roon надо организовать небольшой шведский стол – только самое необходимое. Бекон, маленькие котлетки, скрамбл – это на горячее. На льду – подкопченная красная рыба, натуральный йогурт собственного производства (мацони, по-нашему), фруктовый салат, соленое и сладко-сливочное масло. Тосты из хорошего хлеба (резать ломти и подрумянивать их посетители должны самостоятельно). Круассаны. Потому что я выпытала у хипстеров из итальянской лавки, откуда они их берут. Дело оказалось в отдельно стоящем хлебобулочном производстве одного очень маститого ресторатора! Вернее, в идеальном соединении отменных пекарей и дорогостоящего громоздкого оборудования. Снимаю шляпу, честное слово.

Загадка еще в том, что именно хлеб и круассаны получаются идеальными. Остальные плюшки с изюмом – так себе. Предполагаю, что на плюшках стоит другой сотрудник, с регулярно неподходящим настроением.

Кроме микроскопического шведского стола надо будет еще

сварить три каши: пшенную с вываренным в роме апельсином, рисовую на кокосовом молоке с помело в сиропе из бурбона, розового перца, корицы и ванили и мою фирменную овсянку с бурбоном украсить карамелизированным в меду грецким орехом – не все же постояльцам «Доколе», где она тоже на завтрак подается, жизни радоваться.

Нерензовский предложил еще полбагета подавать с маслом и сетом из джемов. Забегая вперед, скажу, что вместо джемов я сварила варенья-пятиминутки: из клубники с кориандром и перцем; из апельсинов с брютом и чили, вишневое с ванилью и английский заварной лимонный крем – на радость себе и хипстерам, они без lemon curd вообще не живут. А в связи с тем, что консервы из Англии в нашу страну вообще перестали привозить, жизнь хипстеров как класса оказалась под угрозой.

Клубника с кориандром и перцем

2 чашки клубники – очистить от хвостиков, помыть, обсушить и разрезать каждую крупную ягоду пополам; чашка сахарного песка; половина или целая чайная ложка молотых семян кориандра; столовая ложка розового перца.

В сотейнике смешиваем клубнику с сахаром и на медленном огне доводим смесь до кипения. Добавляем кориандр, дожидаемся характерного запаха, попробуем. Можно добавить розовой гималайской соли, чуть-чуть. Раздавим в руках горошины розового перца или подавим их лезвием широкого ножа и отправим перец в клубнику. Увариваем до некоторого загустения, помешивая деревянной ложкой с длинной ручкой. Пробуем. Должно получиться сладко и деликатно-остро одновременно. Перельем варенье в банку – остужаться. Храним в холодильнике не больше одной недели.

Апельсины в брюте с чили

4–5 апельсинов очистить от кожуры и белых пленок, разделить на дольки; чайная ложка апельсиновой цедры; чашка сахара; ½ бокала брюта; ½ стручка чили, нарезанного мелкими кубиками.

Смешаем в сотейнике апельсиновые дольки с

сахаром и доведем их до кипения на медленном огне, дождавшись, когда апельсины пустят сок. Добавим чили и цедру. Перемешаем и снова доведем до кипения. Плеснем в сотейник брют. Дождемся характерного запаха и снимем сотейник с огня. Перельем в банку – пусть остужается. Это своеобразный вариант «пьяных апельсинов», безопасных для детей и взрослых. Храним в холодильнике до одной недели.

Вишня с ванилью

Пара чашек вишни с косточками – промыть, обсушить; чашка сахарного песка; семена одного стручка ванили; ½ чайной ложки молотой корицы.

Смешаем в сотейнике вишню с сахаром и доведем до кипения на медленном огне, дождавшись, когда вишня пустит сок. Выскоблим семена ванили из стручка и добавим их в сотейник вместе с корицей. Доведем до кипения и уберем с плиты. Переливаем в банку, остужаем и храним в холодильнике до одной недели, как обычно.

Английский лимонный крем, или lemon curd

½ стакана лимонного сока; лимонная цедра от 3–4 лимонов; стакан сахарного песка; 5 желтков; 120 граммов сливочного масла.

Смешаем желтки с сахаром. Вольем в эту смесь лимонный сок и добавим цедру 3–4 лимонов. Помешивая, будем варить крем на водяной бане примерно 8 минут, до консистенции обычного заварного крема. Смесь в сотейнике приобретет приятный желтый цвет. Снимем сотейник с огня и добавим сливочное масло, постепенно вмешивая все разрезанные на кусочки 120 граммов. Как следует размешаем, и лучший крем на свете готов! Хранить lemon curd надо в стерильных стеклянных банках в холодильнике. Но долго они не залеживаются. Этот крем исчезает мгновенно, сколько его ни свари.

Пшенная каша с помело или грейпфрутом в пряном ромовом сиропе

1 чашка пшенной крупы, сваренной до полуготовности; 3 чашки молока; ½ чашки сливок; столовая ложка сахара; кусок сливочного масла толщиной два пальца от 200-граммовой пачки; морская соль на кончике ножа; 3–4 ломтика помело в сиропе.

Как следует промоем пшенку холодной водой и удалим всплывшие зернышки. Зальем четырьмя чашками воды и сварим до полуготовности. Причем сольем лишнюю воду, прямо как при варке макарон. Разогреем в сотейнике треть сливочного масла, запустим туда еще не совсем готовую пшенку. Хорошенько перемешаем. Зальем крупу горячим молоком и доведем до кипения на медленном огне, постоянно помешивая. Добавим сахар и соль по вкусу, а также масло и сливки. Как только каша покажется вам бархатистой и чрезвычайно привлекательной – дело сделано. Выкладываем ее на тарелку и украшаем по центру помело или грейпфрутом в пряном ромовом сиропе.

Рисовая каша на кокосовом молоке

Чашка риса с белыми и длинными зернышками; банка кокосового молока; кусок сливочного масла толщиной в палец от 200-граммовой пачки; семена ванили на кончике ножа; 1–2 столовые ложки сахара; морская соль по вкусу; пара ломтиков свежего манго, а если их нет, то моим пряным ромовым сиропом можно залить на некоторое время апельсиновые дольки, и они отлично подойдут к этой каше.

Сварим рис до полуготовности в большом количестве кипящей воды. Откинем рис на дуршлаг и промоем холодной водой. Дадим остаткам воды стечь. Тем временем разогреем кокосовое молоко в сотейнике на медленном огне и доведем до кипения. Погрузим в него рис. Перемешаем и снова доведем до кипения. Добавим сахар, соль, сливочное масло. Последнее надо добавлять осторожно – по вкусу. Главное – не переборщить и не сделать кашу слишком жирной. Выскребем семена из стручка ванили и отправим их в кашу немедленно. Минуту-другую пусть все как следует проварится. Не забываем помешивать кашу! Без нашего неусыпного контроля она загнется за пару секунд.

Густота рисовой каши у каждого своя. Поэтому, если

вам она покажется слишком жидкой, подмешайте туда еще немного полуготового риса. Если наоборот, добавьте сливок из коровьего молока 10-процентной жирности. Пробуем. Рис должен быть готов, и, значит, все в порядке – пора завтракать. Выкладываем кашу на тарелку, украшаем манго или парой долек апельсина, пропитанного ромовым сиропом.

Еще, конечно, нужны омлеты и яичницы. Идеального завтрака не бывает без сваренных по твоему капризу яиц. Всмятку, вкрутую или яйцо бенедикт под шапкой бархатистого сливочного соуса с добавлением хорошего белого вина и так, чтобы сначала тост из рижского хлеба, потом пара ломтиков подкопченной форели, немного припущенного шпината, а сверху бенедикт под соусом, чуть-чуть пришпаренным горелкой (горелку обычно используют для обжигания сахарной корочки крем-брюле, но тут она тоже очень кстати). Попробуйте. Если на рыбу у вас вдруг аллергия, то вместо нее кладите любимую ветчину, только тост в этом случае лучше сделать из белого хлеба.

Пожалуй, я рано собралась отдыхать. Голова-то моя еще работает. Нерензовский очень просит завести завтраки до отпуска, а потом уж с чистой совестью во все тяжкие. Это он так называет мое ежегодное уединение на Корфу. Не верит, гад, в интровертность как явление.

Яйцо бенедикт

Для новичка это блюдо покажется чудовищно сложным, но ради вдохновения надо будет попробовать в проверенном месте уже готовое яйцо бенедикт, и тогда все может получиться и у вас на кухне. Не с первого раза, а, возможно, с пятого, но оно того стоит. Необходим максимум внимания и скорости. Для первого раза лучше всего готовить вчетвером. Один жарит гренку. Другой припускает шпинат. Третий варит яйцо пашот. Четвертый занимается соусом. Командная работа и приключение одновременно.

Этап 1. Яйцо пашот

Нальем в широкую кастрюлю холодную воду – глубиной со средний палец. Добавим 1–2 столовые ложки яблочного уксуса (он все-таки лучше пахнет, чем обычный) и доведем воду до кипения. Приготовьтесь взять в левую руку половник, а в правую деревянную

ложку с длинной ручкой. В половник надо умудриться разбить яйцо и держать все вместе наготове.

Теперь ложкой делаем в кастрюле с кипящей водой воронку и быстро выливаем туда яйцо из половника. Как только белок схватится, засекаем время и варим пашот еще 2 минуты. Бережно достаем его шумовкой и пристраиваем шумовку на какую-нибудь пустую емкость типа кастрюли, чтобы освободить руки и дать стечь лишним каплям воды.

Этап 2. Гренка из бородинского хлеба

Отрезаем от буханки квадрат толщиной 1,5 сантиметра. Разогреваем сковородку с каплей оливкового масла. Смазываем хлеб с двух сторон тонким слоем сливочного масла. Выкладываем хлеб на сковородку, прижимаем ко дну лопаткой. Когда нижняя сторона зарумянится, переворачиваем и подрумяниваем вторую сторону до золотистой корочки. Тут важно не обуглить гренку. Выкладываем гренку на тарелку. Сверху пристраиваем 1–2 ломтика красной рыбы.

Этап 3. Шпинат

Отрезаем от пучка слишком длинные стебли, промываем то, что осталось с листьями, обсушиваем кухонным полотенцем, припускаем в сливочном масле (чайная ложка). Сворачиваем кружком и выкладываем на рыбу. Сверху водружаем яйцо пашот.

Этап 4. Соус

На водяной бане взобьем 2 желтка и 30 миллилитров сухого белого вина (от вкуса вина зависит крутизна соуса, поэтому дешевые и кислые варианты исключаем сразу). Как только желтки с вином превратятся в пену, вливаем 50 граммов растопленного сливочного масла. Продолжаем взбивать. Солим и перчим. Добавляем немного лимонного сока, не прекращая взбивать. Еще секунда – и поливаем соусом нашу пирамидку из гренки, рыбы, шпината и яйца пашот. Если вдруг у вас есть горелка для крем-брюле, слегка обожгите ею соус до светло-коричневого цвета. Если горелки нет, то пирамидку на несколько секунд можно поставить под уже работающий верхний элемент нагрева в духовке.

Глава 26

Нина вернулась из Лондона раньше времени, и ее аж колотит от желания как можно скорее приступить к изомальтовым леденцам. Комм свое обещание выполнил и сырье нам достал. Осталось найти кондитеров (не понимаю, сколько человек?), купить круглые формочки (250 штук?), 300 палочек (гостей по-прежнему 260, но решено сделать стратегический палочковый запас) и оборвать все Нинины розовые кусты.

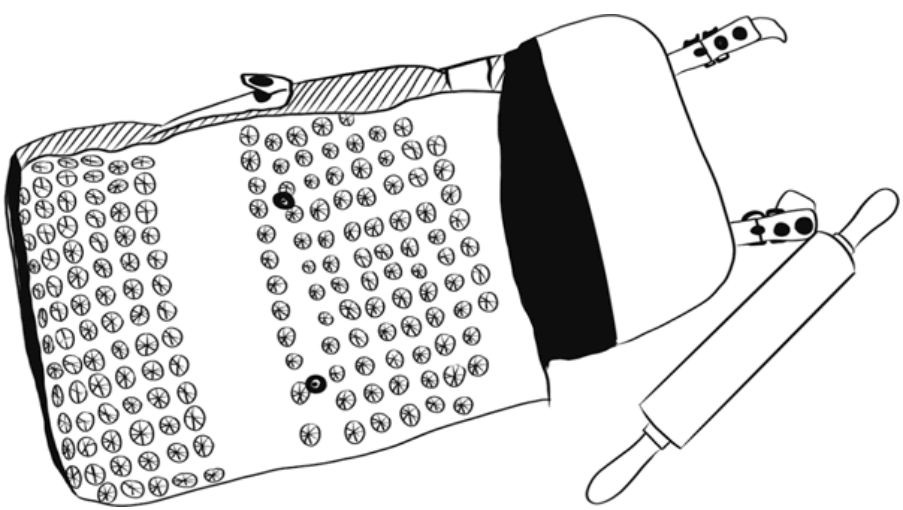
На мой вопрос «Где мы будем заливать, а потом сушить леденцы?» Нина не отвечает, а только хитро подмигивает мне синим глазом и заливисто хохочет. Я утешаю себя тем, что невесты перед свадьбой еще и не такое творят, и прошу Нину проанализировать список гостей.

– Может, вычеркнем кого, а, Нин?

– Это моя последняя свадьба, я чувствую! Никого вычеркивать не будем! Они все близкие мне люди!

– Да я просто хотела на леденцах свои силы сэкономить, больше ничего.

Нина все равно не слушает и маниакально копается в Интернете в поисках идеально круглых формочек. Пока ничего подходящего не нашла: они то слишком маленькие, то гигантские, а большинство – вообще треугольные.



На упавший рюкзак никто не обратил внимания. Кроме меня. Потому что из рюкзака на пол выкатилась… скалка. Деревянная. Без инкрустаций.

Мне поручено отобрать добровольцев-кондитеров. Из

«Доколе» брать некого: после преступления на кухне у девочек до сих пор руки трясутся. В Roon баре, так уж сложилось, кондитеров никогда и не было. Десерты им на регулярной основе поставляет «Доколе». Благо владельцы и того и другого места – пересекающиеся множества. У единственного кондитера «Шанти» работы хоть отбавляй, отвлекать ее на личный заказ – просто не имею права.

Поэтому сижу и звоню практически всем подряд. Похоже, идет к тому, что буду уговаривать подружек-сладкоежек. Оккупируем Нинину дачу на пару дней, напьемся шампанского и сделаем-таки леденцы всем на счастье. Кстати, было бы здорово вместо цветов запаять внутрь бумажки с желаниями, как в китайском печенье. Но тогда надо будет еще 260 листочков подписать, зная Нину, красивым каллиграфическим почерком. Нет уж, лучше я про это пока промолчу. Розочки так розочки.

Провисев, без преувеличения, полдня на телефоне, я убедила трех девушек приехать на Николину Гору в назначенный час. Плюс неожиданно мне посоветовали одного парня-кондитера-любителя-гея, естественно, – из тех, кто дома шоколадные конфеты на заказ делает по собственным рецептам. Парня звали Юрой, и он тоже обещал к нам домчать варить специфическую карамель из изомальта.

Юра оказался веселым общительным парнем, и, конечно же, он привез своих конфет на пробу. Трюфели с кардамоном были крутые. Юра довольно быстро освоился на дачной кухне, и мы сами не заметили, как захватили и Нинину террасу, и Нинину гостиную. В спальню усилием коллективной воли решили не соваться. Леденцам там не место.

Итак, мы взяли большую кастрюлю и под шуточки с прибауточками засандалили туда белого порошка, немножко залили его водой и стали ждать. Помешивая. Чем-то все это напоминало рассказ писателя Носова «Мишкина каша», но я решила о своих ассоциациях не распространяться. Вдруг сорву рабочий процесс? Ровно в ту секунду, когда сироп уже достаточно нагрелся и собирался закипеть, на пол упал Юрин рюкзак – очень модный, местами блестящий, не постесняюсь сказать, стразами. Аккуратный и нарядный Юра поставил свой рюкзак на раритетный французский комод. Но комод оказался стороват и почему-то взял и откинул копыто. То есть подломилась у комода ножка ни с того ни с сего. Мистика. Нина потом клялась, что на кухне всегда комоды ставит: там, мол, очень удобно хранить кружевные скатерти и салфетки – они всегда под рукой.

Мы с подружками не первый год на манеже и на мужскую эксцентричность в виде рюкзаков в кристаллах давно не

обращаем внимания. Конфеты лепит вкусные, и это главное. Хотя бы один человек в коллективе представляет, как обращаться с формочками и палочками в промышленных количествах. 260 леденцов – это же вам не пару кругляшков отлить из столовой ложки, как в детстве!

На упавший рюкзак никто не обратил внимания. Кроме меня. Потому что из рюкзака на пол выкатилась… скалка. Деревянная. Без инкрустаций. Юра засуетился, заохал, как девчонка, но вовремя опомнился: проверил на ощупь, не отвалились ли стразы. Запихал скалку обратно. Сполоснул руки. (Гигиена в нашем кондитерском деле превыше всего.) И снова встал к кастрюле с изомальтом.

Я еще никогда так близко не подбиралась к сектантам. Юра стоял на расстоянии вытянутой руки. И вроде выглядел как обычный красавчик шоколатье. Неужели и кондитеров тоже взяли в оборот? А сколько тогда пекарей в организации? И что это за тайная масонская ложа? Кто все это придумал? И что, членские взносы собирают? Я серьезно интересуюсь: где у них касса? И кто кассир? Или Юра еще и пекарем подрабатывает? И кондитеров еще не посчитали?

Я пыталась притормозить и успокоиться. Вдруг Юра вообще ни при чем? Может быть, он скалку маме купил? По дороге на Николину Гору есть рынок хозтоваров. Там, правда, скалки за атомные тыщи продают – близость Рублевки отражается на хозтоварах не самым лучшим образом. И ведь не спросишь никак! Что, вот сейчас состроить умильную рожу и выдать: «Ой, Юра, а вы где такую симпатичную скалку приобрели?» Могу же в конце концов поинтересоваться. Просто так. Скалки сейчас всем нужны. Угу, особенно мне. По голове собственной стучать. А где Нина?! Куда невеста подевалась?!

Глава 27

Нина безмятежно сидела на лавочке в зарослях розовых кустов. Кое-где на них даже остались бутоны. Большая часть цветочного урожая была уже срезана и разложена по идеально круглым формочкам. В формочки, не знаю как, Юра уже запихнул палочки. Я сбежала с кухни в решающий момент, когда формочки надо было заливать изомальтом.

Догадываюсь, что веду себя крайне непоследовательно, но дело не терпит отлагательств.

– Нина, ку-ку! Ты чего, сбежала? – я старалась изображать милую светскую беспечность, без надрыва. Мое взвинченное состояние невеста могла воспринять как нечто всерьез угрожающее ее новому счастливому будущему.

– Нет, милый, я просто решила передохнуть, – она обожала прилагательное «милый» применять и к женщинам, и к мужчинам.

– А я решила выйти на перекур. Посидишь с рабочими?

– А что, они не справляются? Юра, мне кажется, всех построил и организовал. Как хорошо, что мы его нашли! А то кудахтали бы над этой кастрюлей еще полдня.

Нина безмятежно сидела на лавочке в зарослях розовых кустов. Кое-где на них даже остались бутоны. Большая часть цветочного урожая была уже срезана и разложена по идеально круглым формочкам.

– Кстати, про Юру. Мне нужна помощь, Нин. Ты рюкзак его видела?

Невеста широко открыла глаза:

– Только молчи! Мне вот интересно, он сам стразы на него клепал или у Кавалли нашел подходящий экземпляр?

– Кавалли у рюкзаков леопардовую подкладку любит, а там что-то лиловое торчит, из шелка. Думаю, сам.

– Ага, творческая личность во всем, значит, – Нина зажмурилась от солнца и откинулась на спинку скамейки. Она была настолько занята леденцами, что ее даже не волновал комод без ножки. Подложила вместо нее парочку томов русско-французского словаря 1968 года издания и успокоилась!

– Нин, ты можешь как бы невзначай у Юры спросить, почему он в своем праздничном рюкзаке деревянную скалку носит?

Нина лениво повернула свою рыжую голову в мою сторону:

– Могу, конечно, а зачем?

– Мне интересно, почему она вдруг деревянная, кондитеры-шоколатье по идее должны оперировать мраморной скалкой.

– Да ты что! Правда? Никогда бы не догадалась!

– Нин, спросишь? А потом мне по-тихому перескажешь?

– А что за тайны-то у нас, Свет?

– Да, ерунда, взбрело в голову что-то, не могу выкинуть ненужную информацию.

– А я, кажется, знаю ответ! – Нина всегда была очень сообразительной. – Мраморная скалка – дико тяжелая! Так ведь?

– Бинго! Но надо послушать, что он скажет. Давай проверим нашу гипотезу и мужской рационализм. В любом случае какого рожна он к нам на леденцы со своей скалкой приехал? К тому же мне тут рассказали про секту пекарей: якобы они со скалками ходят, ни на секунду с ними не расстаются. Вдруг Юра из этой секты?

– Да-а-а, Свет, глубоко копаешь! – Нина уже хихикала надо мной в открытую. – Тебе про паранойю никто не говорил?

– Говорили, Нин, и не ты одна, просили признать ее как факт и обещали, что жить будет легче, – отшутилась я в ответ.

– Ну что с тобой делать, пойдем, детектив, допрос учинять будем! – и она гордо встряхнула своей рыжей гривой, вспорхнула со скамейки и направилась в дом.

Глава 28

Допрос – дело тонкое. Особенно если он не запланирован и проходит в абсолютно дружественной обстановке: с девочками, разомлевшими на кухне светской львицы, проживающей летом на Николиной Горе. Невеста Нина подкралась к Юре с правого бока. Она ласково погладила несчастного по плечу и практически зашептала в ухо:

– Юрочка, милый, мы бы без вас тут совсем пропали… Вы абсолютный молодец, – невеста сделала паузу и продолжила ворковать шелестящим восторженным шепотом, – и где вы всему научились?

На гладких щеках Юрочки проступил довольный румянец. Наш потенциальный сектант аж заискрился от удовольствия. А Нина-лиса только того и добивалась. Она резко сделала выпад в нужном мне направлении:

– Наверняка есть какая-то специальная организация, где готовят таких гениев, как вы?

Ничего не подозревающий кондитер, без пяти минут светский бонвиван, как ему сейчас наверняка казалось, раскололся за секунду.

Юра на наших глазах стремительно превращался в павлина. Откуда ни возьмись заблестели на солнце перья, и распушился веером хвост.

– Ну что вы, Нина! Мне так приятно, особенно от вас, такое слышать (эмодзи с сердечком и вытаращенными глазами)! Но как вы догадались? Я же действительно сейчас прохожу обучение в одном очень хорошем месте. Там, знаете, прямо объединяют таланты (еще один эмодзи, теперь уже без сердечка, просто с выпученными глазами)!

«Главное, – подумала я, – чтобы Нина не довольствовалась малым и не сбавляла темп». Она, впрочем, не собиралась.

– Мой дорогой, и где же учат таких красавцев? – потрясающе, как быстро эта женщина нашла кратчайший путь к мозгу кондитера.

Юра на наших глазах стремительно превращался в павлина. Откуда ни возьмись заблестели на солнце перья, и распушился веером хвост. Свои черные очки я забыла в сумке, а хохотать было самое время, несмотря на всю трепетность и кульминацию

момента.

Юра замахал руками, и последующие 15 минут мы слушали крайне увлекательный рассказ. Мой сдавленный хохот за это время стих и потихоньку переродился в ужас.

Оказывается, есть такое объединение, собирающее в своих рядах исключительно узких специалистов, – почти профсоюз. Конечно, речь не о слесарях второго разряда и прочих дальнобойщиках. Организация ищет и находит подлинные таланты на кухнях нашего города. Кандидаты узнают о существовании объединения стихийно: в подъезде наклеено яркое оранжевое объявление; в вагоне метро – вдруг встречаешь такое же. На Пушке подростки раздают листовки. Это все одно и то же – обращение к людям, которые умеют работать с тонкими материями, способными превращать муку, воду, яйца и масло в румяные булки и пирожки.

Гениев призывают объединиться по профессиональному признаку и держаться вместе. Ради высокого положения в обществе – его предлагается завоевать в скором времени. Ради больших денег – там обещают научить, как их заработать в немереном количестве. Но самое главное, конечно, не слава и даже не все миллионы мира. Цель номер один – признание полноценным членом великой касты. Союз пекарей – так называют себя эти новоявленные сектанты. Союз между тем не только для пекарей – кондитеры тоже подходят. На равных правах.

Не знаю, на какого эмодзи была похожа я в конце Юриного рассказа. Нина напоминала встрепанную белку – это точно. Другими словами, даже без пяти минут невесту, снова счастливую женщину нового образца, с уже готовыми леденцами из розовых лепестков в количестве три сотни штук, повествование проняло до самой макушки. Нина даже не смогла пробормотать это свое фирменное «Как же все интересно, милый». Сославшись на срочный звонок, она скрылась в недрах розовых кустов. А я, оставшись с Юрой наедине, откровенно воспользовалась своим профессиональным гастрономическим интересом. Глотнув для пущей решительности воды из-под крана, я задала главный вопрос:

– Юрочка, а зачем все-таки вы таскаете с собой скалку? Вам же лично деревянная скалка совсем не нужна, правильно я понимаю?

Юра, все еще пребывая в статусе павлина, ответил бодро и сразу:

– Это самое интересное! Понимаете, скалка – это наш скипетр! Отличительный знак! Правда, здорово придумано?

– Правда, – покорно согласилась я, – и недорого.

– Почему недорого? – вскинулся Юра.

– Дерево в нашей стране остается самым дешевым материалом, Юрочка. С незапамятных времен. Мраморная скалка ведь намного дороже? Так?

– Так, – озадаченно кивнул мне Юра. – Надо же, я совсем про это не подумал!

– Обращайтесь, – хмуро ответила я. – Вам же скалки наверняка централизованно выдают?

– Да, это один из этапов посвящения.

– Как интересно… А что, посвящение проходит в несколько этапов? Скалку после какого можно с собой носить?

Короче, любому нормальному человеку со здоровой психикой и далекому от гастрономических увлечений все, что я сейчас расскажу, вообще ни читать, ни слушать не надо. Потому что сказать, что это бред, – ничего не сказать. Остальным интересующимся, так и быть, придется разъяснить некоторые детали.

В Союз пекарей принимают всех, кто работает в ресторанах и пекарнях. Другими словами, натыкаешься ты на оранжевый листок, читаешь про высшую касту, понимаешь, что это ты, и звонишь по указанному номеру. (Кто вообще маньяков в город пускает, я спрашиваю? Как можно звонить не пойми куда, где, впрочем, обещают миллионы и уважение к личности?) Еще есть опция «приведи друга». Конечно, как я раньше не догадалась? Если друг вступает в Союз, то у тебя больше шансов пройти обряд посвящения на раннем этапе. Если же ты так и ходишь на собрания без друга – не беда, будешь как все сдавать нормативы по пекарскому делу и в конце концов придешь к последней ступени посвящения – в высшую категорию. Что конкретно эта категория делает, Юра так и не понял и мне рассказать не смог. Я вам честно скажу, что задавала идиотские вопросы и получала крайне фантазийные ответы. Такого в наше время просто не должно быть. В реальной жизни, я имею в виду.

Тайная организация. Гастро-наци. Или гастрономическая ложа? Дело было именно в идее избирательности пекарей. В их противопоставлении остальным работникам отрасли и вообще в некоем преимуществе перед всеми прочими, с этими деревянными скалками наперевес. Впрочем, лозунги и мысли типа «Смени профессию! Стань пекарем!» тоже имели место быть. «Стань нашим, перестань быть чужим!» – отличная вербовка в ряды редкой и такой нужной человечеству профессии.

С одной стороны, не придерешься. С другой – я в свое время явно переборщила с фильмами про нацистов и фашистов – они

мне теперь мерещатся на каждом углу, вернее на каждой кухне. Но Нина ведь тоже в ужасе сбежала прямиком в розовые кусты? Она-то, в отличие от меня, без паранойи? Ей-то почему плохо стало от Юриных восторженных рассказов? Сейчас вот закончу допрашивать этого блаженного и пойду невесту искать – успокаивать.

Пекари и кондитеры распределялись по категориям в зависимости от сданных тестов. Тест представлял собой некое подобие дегустации, как если бы тебя нанимали на работу. С той только разницей, что отцы-основатели тщательно следили за каждой фазой изготовления хлеба, сладких булочек и даже круассанов. Конфеты и пирожные – оставались в сфере деятельности кондитеров. Впрочем, никто не запрещал совмещать две профессии. Но на практике такое удается немногим. Обычно ты или хлеб печешь, или шоколадом и карамелью занимаешься.

Большинство принятых в Союз по объявлению оставались на первой ступени. Приблизительно треть смогла утвердиться на втором уровне. Единицы достигали третьего, высшего ранга. Отцы-основатели занимали четвертую, высшую категорию, недостижимую для всех остальных. Но это обстоятельство, насколько я поняла, мало кого волновало. Сектанты хотели расти, но в меру. В большинстве случаев это были скромные работяги, не признанные на своих рабочих местах. То есть почти никто из них и не догадывался, что он гений пекарского дела. Суть пропаганды сводилась именно к тому, чтобы объяснить и показать: в своей профессии, в своем ремесле можно добиться многого, если захотеть. Ты избранный, если хочешь научиться печь идеальный хлеб! Союз давал возможность повысить свою квалификацию и научиться делать то, что ты раньше не умел. Учебники, тренинги, уроки по Skype – если хочешь, у тебя все получится! Членский взнос каждый месяц составлял вполне подъемные для каждого 2 т. р. Чем выше становилась категория, тем больше надо было платить, и это тоже выглядело разумно. Приобретенная квалификация давала возможность больше зарабатывать. Вот у Юры, например, дела прямо-таки пошли в гору, стоило ему научиться делать шоколадные торты из сырого, не обработанного теплом перуанского шоколада. Здоровый образ жизни предполагал бешеный спрос на подобную продукцию: ешь сладкое и не толстеешь! Кто из нас не купится на такое? Юра успешно продавал технологию приготовления шоколада в модные веганские и сыроедческие кафе. Посетители на детоксе с удовольствием заказывали у него торты на праздники и дни рождения.

Поначалу Юру смущали некоторые странности и правила

Союза. Например, он месяца два не понимал, зачем носить с собой скалку. Ее выдавали тем, кто получал звание пекаря первой категории, и она оставалась обязательным атрибутом на остальных ступенях. Идея со скипетром и отличительным знаком в Юриной башке прижилась не сразу. Ему не нравилось носить довольно крупный предмет в своем нарядном рюкзаке. Но успешно сданные тесты и появившийся следом заработок на шоколадных тортах убедили его, что скалку надо держать при себе. Со скалкой в рюкзаке заказы на торты сыпались как из рога изобилия. Юра имел все основания связывать эти вещи: однажды ему почти отказали, шеф-повар был категорически против любых нововведений в меню, но учредители ресторана хотели завести что-то модное, поэтому им и посоветовали Юру общие знакомые. Последнее слово было все-таки за шефом. Тот в недвусмысленных выражениях указал Юре на дверь, а в последнюю секунду заметил торчащую из рюкзака скалку и… Юра до сих пор привозит в этот ресторан свою продукцию. Шеф-повар дал понять, что уважает серьезных парней из Союза и слышал, какие они крутые: мол, лучше им не перечить, иначе пекари и кондитеры пропадут с твоей кухни и больше на ней не появятся, какие зарплаты ты им ни обещай.

То есть, кроме секты, вовсю развивается монополия на профессию. И кому же в голову пришла мысль объединить любимцев теста? Работать над повышением квалификации? Пудрить мозги этой великой профессией действительно очень легко. Хлеб – всему голова, помните?

Глава 29

Впечатлительная Нина не хотела меня слушать. Я ее понимаю. Слишком абсурдная правда жизни кого хочешь сведет с наезженной благополучной дорожки. Нине думать о скалках и сектах ни к чему. При всей своей параноидальности по отношению к высшим расам и их профессиям я вдруг поняла, что организация Союз пекарей – остроумный выход из сложившейся профессиональной задницы с кадрами. И, видимо, прибыльный. То есть какие-то мошенники придумали грандиозную аферу. Сбор средств у бедных в пользу богатых? Или желание обогатиться за счет наивных ремесленников? Подкупала во всем этом система повышения профессиональной квалификации, по всей вероятности – действенная. Что ж, если таким образом можно добиться результата, они не первые в истории и, к сожалению, не последние. Все это я и пыталась втолковать Нине посреди дачных розовых кустов. Нина делала вид, что кое-что понимает, но явно не вдумывалась. Задача с леденцами была выполнена, шампанское допито, девочки собирались по домам.

По дороге в Москву на меня обрушился шквал телефонных

звонков. В редакции журнала про моду и звезд началась нешуточная заваруха.

* * *

Мне предстояло добраться до города и поговорить с Дашей. А может быть, сразу к Сумскому наведаться? Юра объяснил, что пекари второй категории периодически устраивают агитационные марши. Видимо, один из таких и прошел во дворе «Доколе». Зрелище странное, вот Палыч его и запомнил. Плохо, конечно, что рассказал не сразу, но кто же мог подумать и связать скалки с Ренатом?

Тем не менее никаких прямых доказательств, что Ренат состоял в Союзе, у меня не было. И какое это отношение имело к его гибели? Никакого! Просто странное стечение обстоятельств. С трагическим финалом.

По дороге в Москву на меня обрушился шквал телефонных звонков. В редакции журнала про моду и звезд началась нешуточная заваруха. Новое руководство издательского дома, прикрываясь кризисом, решило закрутить гайки и оптимизировать расходы. Набор стандартных мер в таких ситуациях: сокращение зарплаты и строгий рабочий график, в смысле посещаемости. В нашем случае зарплату сократили на 20 процентов и обязали всех сидеть на рабочем месте с 11:00 до 20:00. Урезанная зарплата с растущим курсом евро и доллара – это ножом по яйцам, даже если у меня их нет. А невозможность покидать офис упраздняла остальную занятость и, следовательно, лишала заработка концепт-шефа. С одной стороны, у меня была договоренность с главным редактором: ее волновал результат, а не мое физическое присутствие. Результат я могла организовать и на удаленке, с чем успешно справлялась до сегодняшнего дня. Принимая во внимание то, что главный редактор предпочитала живому общению с кадрами исключительно виртуальное, наши отношения смахивали на идеальные. Но договоренность с главредом была устной и негласной. Я появлялась в офисе каждый день, справлялась с работой за три-четыре часа, остальное можно было решить на расстоянии и по почте.

Как быть сейчас? Снова безумно захотелось в отпуск. Корфуканские анчоусы меня ждут не дождутся, а я с подпиской о невыезде и урезанной зарплатой вообще непонятно когда выберусь из города.

Основной конфликт в редакции вызвало даже не снижение

зарплаты, а требование руководства подписать допсоглашение к трудовому договору задним числом. Выяснилось, что о сокращении надо предупреждать за два месяца, а наши решили за три дня до выплат все обтяпать. Ну и жесткий рабочий день добавил перцу. Возмущаться стали даже те, кто сидит в конторе не восемь, а десять часов.

Дело в том, что все работники редакции живут по специфическому графику: есть недели сдачи номера – и тогда завал; а есть времена поспокойнее (два-три дня между номерами), когда можно закончить работу часам к пяти вечера. И главреда, и редактора выпуска, и ответсека интересуют дедлайны, а они составлены так, что времени бить баклуши ни у кого нет. Считать минуты кофе-брейков или перекура у сотрудников творческих коллективов не имеет смысла. Дедлайны все равно будут соблюдены, и номер уедет в типографию. Вся эта история про офисный день как в правительственном банке явно придумана для устрашения. А бояться у нас никто не захотел.

В общем, всю дорогу мне звонили перепуганные, возбужденные девушки и делились впечатлениями. Я тоже завелась не на шутку. Сидеть просто так на рабочем месте и читать книжку, как предлагала главный редактор в кулуарных беседах, я совсем не готова. Я за это время кучу кастрюль упущу из виду, а это беспорядок, который мне не нравится. Совсем. Плюс я плохо реагирую на чужую панику. Расстраиваюсь и начинаю даже не есть, а жрать белый хлеб с вологодским сливочным маслом. Матильда обычно в это смутное время на седьмом небе от счастья и промасленных хлебных корок.

Пора топать к Сумскому, короче. Расскажу ему про скалки, и, может быть, он как мужчина и как хипстер отпустит меня на Корфу. Скандалистику в редакции надо пересидеть на морском берегу. Лучше всего – в законном отпуске.

Глава 30

Моя путаная идея связать гибель Рената со скалками показалась Сумскому абсурдной. Но я же пыталась его направить, так? Указать хоть какой-то путь в непролазной темноте заплутавшему следователю и человеку не так-то просто. Мой интуитивный ассоциативный ряд мало кому доступен. Сумскому тем более. Сейчас он откровенно тупит.

Более того, я сама не понимаю, как пришла к этому выводу. Как обычно, я просто чувствую, а логика выстраивается сама собой – автоматически.

Главный вопрос следователя был абсолютно правомерен: «При чем тут скалки и пекари?» То, что я подозреваю в убийстве каких-то профсоюзных аферистов, еще ничего не значит. Странность всех обстоятельств и их бредовость мне, например, очевидна. Но у меня нет доказательств, и это проблема. Палыч запомнил только странное шествие. Я – кусок оранжевой бумажки в подъезде Рената.

– Вы, Светлана Мкртычевна, можете провести собственное расследование. В пекари, например, пойти записаться, хотите?

Ого! Сумский надо мной издевается?!

Ося сообщил Сумскому, что один чувак вот уже год как пытается продать два замечательных фуд-трака.

– Я, конечно, и токарь, и пекарь, и крестиком могу, если что,

диванные подушки вышивать, товарищ следователь. Но преступников искать, версии проверять там разные не ваша ли задача? Может быть, никто никого не убивал? Может, это жертвоприношение?

– О да! Розочки-лепесточки, прямо-таки вижу заголовки утренних постов: «Пекари-убийцы превратили свою жертву в торт!» Что с вашим алиби? Есть, может быть, варианты?

– По-прежнему нет. Но у вас, кажется, тоже ничего нового? Опять в выходные по фуд-маркетам слонялись, вместо того чтобы преступника искать?

Сумский сглотнул слюну. Давно пора было уходить на обед, но никак не удавалось отвязаться от буйного концепт-шефа злосчастного ресторана «Доколе». Вчера он действительно почти весь день провел в Краснопресненском парке, где чуть не лопнул, дегустируя хот-доги и бургеры с 13:00 до 19:00. Вечером Сумский уже был готов купить собственный фуд-трак и до четырех утра искал подходящие варианты в Сети. Выяснилось, что можно заказать вагон даже в Польше, но потом придется потратить кучу денег на растаможку. Лучшие экземпляры собирают, конечно, в Америке. Купить бывший в употреблении трак, найти разорившихся на нем владельцев – наверное, выход. На новый, да еще с растаможкой денег никаких не хватит, даже если взять ипотеку. Сумский хмыкнул. Концепт-шеф все еще сидела напротив и не теряла надежды добиться от него программы конкретных действий. Не сегодня.

На призыв в FB рассказать про фуд-траки и помочь найти подходящий Сумскому написал один приятель. Они пили как-то вместе всю ночь в «Чайной» на Белорусской. Ося, так его звали, занимался странными, по мнению Кирилла, делами: сводил людей друг с другом. Выяснял потребности, знакомил и неплохо наживался на заключении взаимовыгодных контрактов. Небольшой процент от каждой такой сделки помогал Осе быть на плаву и снимать большую квартиру на Маяковке.

Ося сообщил Сумскому, что один чувак вот уже год как пытается продать два замечательных фут-трака. Вагоны были собраны на заказ. Но заточены на пиццу из дровяной печи. Такие печи прилагались к каждой кухне на колесах и требовали дров или угля 24 часа в сутки. Зато можно было не париться с хот-догами из сомнительного отечественного мяса. В то же время в вагонах все время должен кто-то находиться. Кидать уголь в топку, как минимум. Сумский, конечно, фанат, но пока точно не готов жить в вагоне посреди парка культуры и отдыха. Кстати, про парки. На вопрос Сумского о том, почему такую роскошь выставили на продажу, Ося конкретно ответил: «Фуд-траки в

Москве – чудовищный геморрой». А хозяин их вообще в Испанию с молодой женой свалил – спекулировать дешевой недвижимостью. Так проще чувствовать себя на коне. Но каждый вагон новоиспеченный спекулянт горит желанием загнать за 9 тысяч долларов. И торговаться не намерен. Мол, любит он эти свои фуд-траки, как детей. Так вот, главная засада именно с размещением вагонов. Законов, позволяющих свободно передвигаться и парковаться по городу, в Российской Федерации еще не придумали. Вагону нужна постоянная точка, и лучше всего ее организовать в парке. Имени Горького, конечно. Или на заново отстроенном ВДНХ. Гигантская проходимость, низкая себестоимость продукции – и вроде все счастливы. Но тут включаются алчные интересы владельцев тех самых парков. Фуд-траку необходимы вода и электричество. А также заметная стоянка, желательно не в кустах, куда нормальные люди заходить бояться. За все это, то есть за аренду места и прочие гигиенические услуги, владельцу вагона выставляется ежемесячный счет, на оплату которого надо заработать. А с другой стороны, парк, как правило, хронически не находит бойкого места для стоянки. На бойких местах он свои будки и лотки ставит, а то, что остается в кустах, отдает задорого. Плюс каждый месяц администрация меняет правила: сегодня надо к вагону летнюю террасу пристроить. А завтра вдруг терраса эта мешает пожарным спасать не существующих в природе погорельцев, следовательно, или вагон перетаскивайте в другое место, не знаем сами куда, или другую летнюю площадку стройте – с нашими пластиковыми брендированными стульями. Стулья у парковой администрации тоже надо купить, желательно срочно. И они не дешевые, как вы уже успели догадаться. В общем, решение свалить в Испанию после лета в обнимку с двумя вагонами, собранными на заказ в Северной Америке, – самое подходящее. Хорошо, что на Испанию удалось заработать в абсолютно другом бизнесе.

Почему при таком раскладе новоиспеченный эмигрант не хочет торговаться и жаждет адских тыщ, Сумскому не ясно. Кому в голову придет связываться с вагонным гемором? Ну да, только таким лохам, как он. Типа у меня все получится, это же смысл моей жизни!

– Послушайте, Сумский, судя по выражению вашего лица, вы абсолютно не о том сейчас думаете, – пигалица без алиби решила вернуть следователя с парковых газонов на бренную землю с нераскрытым убийством несчастного пекаря. – Может, все-таки проверим этот Союз, всем своим нутром напоминающий откровенную секту? У вас же свои дедлайны какие-то есть? По

раскрытию адских преступлений?

– Вы, Светлана Мкртычевна, мне своей тут журналисткой лексикой в нос не тычьте, понятно? – Сумский решил обороняться. Ну что она лезет, в конце-то концов?!

И вот тут я решила зверски нарушить официальные границы.

– Давайте, чтобы сейчас не бодаться на голодный желудок, просто обедать пойдем? Вам же перерыв полагается? Составите мне компанию? Я вас в новое смешное место приглашаю – в корейскую забегаловку, где все с крабами готовят. Хотите?

Сумский опешил. И не знал, как поступить. Запутался совсем, и есть хотелось ужасно. И он плюнул на свои границы официального лица. Улыбнулся и согласился.

С какими глазами их провожали на проходной и какие эсэмэски вдогонку сыпались ему в телефон – это отдельная история. Но мы не будем опускаться до стихийно родившихся сплетен.

Глава 31

В забегаловке в Калашном переулке обеденная жизнь била во все стороны. Найти свободное место удалось с трудом. В модном месте столы, как правило, большие – чтобы сплачивать во время еды незнакомых друг с другом людей, на европейский манер. Сумский не скрывал, что был тут впервые, но, конечно, читал об этом месте в сетевой версии журнала «Портал».

Он что-то невнятное бурчал по дороге, пытаясь завести беседу на отвлеченные от следствия темы, но у Светы непрерывно звонил телефон, и она все время что-то кому-то объясняла: то про спокойствие и выдержку – «в редакции паника», то про крепкий куриный бульон – как его сварить и сохранить абсолютную прозрачность – «подружка никак не может научиться».

– Все, вырубаю его, – она решительно отключила звонок и вопросительно взглянула на Сумского. – Сейчас главный вопрос: что будем есть?

Меню короткое и действительно все с крабом. Рис, лапша, роллы, дим-самы.

– Предлагаю сделать ход конем: сначала суп, он похож на чаудер, а потом полкило чистого крабового мяса – его здесь с растопленным маслом подают или с соевым соусом. Но с маслом, сто пудов, круче. Ок?

В модном месте столы, как правило, большие – чтобы сплачивать во время еды незнакомых друг с другом людей, на европейский манер.

Сумский согласно кивнул. Удивительно, как она быстро все делает. Ведь опомниться не успел, как его вывели из следственного комитета и теперь вот уже деликатесами кормят. С маслом.

– А пока ждем, давайте кунжутного лимонада? Вы такой пили когда-нибудь? Очень странная вещь, но крайне подходящая ко всему, что есть в меню, я так считаю.

Сумский снова кивнул и, честное слово, не знал, что делать дальше. Состояние как под общим наркозом. О чем с ней говорить?! Пока лимонад этот окаянный не принесут.

– Вы не парьтесь. Я же вас сюда притащила, – она как будто читала его мысли про общее неудобство ситуации. – Можем сосредоточиться на нежности крабового мяса, и дело будет в шляпе. – Света взглянула на него в упор и понимающе улыбнулась. – Впрочем, я вот давно хотела спросить: вы почему хрюкать начинаете, когда напьетесь?

Кирилл поперхнулся. Слюной. И сквозь отчаянный сдавленный кашель видел только бесстыдную ухмылку собеседницы. Заманила, зараза, и теперь издевается!

Положение спас кунжутный лимонад. Сумский сделал вид, что не расслышал вопроса, и сосредоточенно булькал.

На поставленный вопрос точного ответа у него не было.

– Ну да, когда я себя не помню, то, видимо, превращаюсь в полноценную свинью. Без перспективы дальнейших отношений, вот как в нашем конкретном случае. Такое объяснение вас устроит?

– Все лучше, чем ничего, – она понимающе кивнула. – Только хрюканье это ваше – совершенно жуткая вещь: Матильда, как вы помните, мое единственное алиби, пугается диких звуков и тащит меня домой на предельно высокой скорости. Вы, наверное, даже не успели это заметить?

– Не успел. Я вообще мало что помню. И чего это я вдруг с цепи сорвался? До сих пор не понимаю… Лимонад действительно ни на что не похож, жидкие козинаки какие-то, со льдом в придачу.

– Ну будем считать, что между нами теперь лед сломлен, да? – я все еще не теряла надежды склонить Сумского к элементарной проверке Союза пекарей и кондитеров. – Вы же видите, что я абсолютно нормальная?

Следователь послушно кивнул, но все его внимание в этот момент привлекала гора крабового мяса, в чистом виде, как и обещали.

Я решила выждать момент. Пусть поест и перестанет напрягаться на мой счет. Про аномалии алкогольного поведения я, может, и зря его спросила, но ничего, пусть хоть немножко посмущается. Вдруг отучится горланить среди ночи, как последний гопник.

* * *

К моменту, когда принесли тапиоку – а ее здесь выдавали на растерзание в алюминиевой миске, не всегда как следует отмытой от предыдущего блюда, и поэтому часто десерт откровенно смахивал на рыбное желе, а не на сладкий пудинг, – концепт-шеф и следователь смогли вдоволь похохотать над городскими фудис. Представители этой категории граждан считали себя экспертами и ресторанными критиками в одном флаконе, но часто не могли даже омлет по-человечески пожарить. И у Сумского, и у Кеян нашлась масса подобных друзей и знакомых.

Незаметно для себя Кирилл мысленно уже согласился с тем, что странный Союз пекарей надо бы проверить. Может быть, есть какая-то связь. Все другие зацепки ни к чему не привели. Была еще, конечно, странная хозяйка ресторана «Доколе» с железным

алиби (в ночь убийства она уже находилась в своем строящемся имении в Крыму). Дамочка на допросе из кожи вон лезла, чтобы продемонстрировать свое интеллектуальное и возрастное превосходство. Сумский не повелся. Но из всего того, что наговорила Светлана Леонидовна, ясно следовало, что мотив мог быть только у концепт-шефа. Мол, страстная творческая натура и ужасный взрывной характер. «Готовит она превосходно, но, сами понимаете, в какой момент у девушки сорвет крышу – никто не знает».

Теперь Сумский твердо уверен, что как раз концепт-шеф к делу не имеет никакого отношения. Плохо, что у нее, кроме собаки, нет никаких свидетелей пребывания дома. Эта пигалица может, конечно, порвать, как тузик кепку, за неправильно сваренный суп, но лишить жизни человека или любое другое живое существо она не способна – слишком верит в чудеса и Санта-Клауса. А вот почему хозяйка «Доколе» хочет запрятать своего концепт-шефа в тюрьму? Она же без кухни останется. Или все уже на таких рельсах, что и само катиться может?

– У меня есть одно замечание, так, на полях почти, – Кирилл решил не откладывать в долгий ящик непроясненный момент.

– Почему инвестор «Доколе» спит и видит, как вас за преступление посадят?

Гражданка Кеян чуть не подавилась. Откашлявшись, высоко задрав руки над головой, как учила мама, она выдавила из себя:

– Что?

– Понимаете, в результате допроса Светланы Леонидовны у меня сложилось совершенно определенное мнение: она вас хочет обвинить и засадить.

– Мама.

– Она ваша мама?

– В случае непредвиденной опасности человек произносит слово «мама», вы что, инопланетянин?! – Кеян рассердилась. – Нашли время шутить!

– Если бы я и шутил, то явно не на эту тему, – Сумский решил не поддаваться на провокации.

– Ну какая же чокнутая тетка, прости, господи!

– Это вы про кого?

– Да про Свету Конец Света, про кого же еще!

– С этого места поподробнее, пожалуйста.

– Простите, я что-то взбесилась совсем. Сейчас успокоюсь, – и она выскочила на улицу с портсигаром наперевес.

Через десять минут – Кирилл засек – Света вернулась, села, заказала кофе и четко разложила все по полочкам: и про Дементора, и про транквилизаторы, и про подушки с

официантами, а также про то, что несколько дней с момента преступления Светлана Леонидовна демонстрировала ледяное молчание и свое полнейшее отсутствие, принимая во внимание то, что шпионка Леночка все донесла моментально.

– Основная причина же в том, что Конец Света ревнует меня по-бабски.

– К мужчине, я надеюсь? – Сумский инстинктивно даже наклонился вперед. Намечался серьезный мотив: соперницы и так далее.

– Ага, если бы! – с сожалением в голосе раздалось в ответ. – К кухне. Это ее первый ресторанный проект. И она вообще очень хочет быть звездой, например гастрономической. Но проблема в том, что ничего, кроме таблиц и прочей математической аналитики, она толком делать не умеет. Еду не чувствует. Но хочет, чтобы про нее писали и фотографировали в глянцевых журналах. Поэтому я ее очень раздражаю. Без меня она не может. Точнее, не могла. А со мной ей дискомфортно. Как в фильме «Мимино», смотрели? «Такую неприязнь испытываю, что кушать не могу» – это она, не я. Я-то могу. С большим аппетитом.

– Интересно. Эмоционально. Страсти мадридского двора просто…

– А вы как думали? Шекспир нервно курит.

Сумский задумался. Теория мощной подставы – рабочая, по всему выходит. Они хорошо знакомы друг с другом, эти Светы. Привычки друг друга – как на ладони. Обе умные и наблюдательные. И в состоянии «кто кого» живут не первый год. Женская конкуренция намного страшнее мужской. Игра вдолгую – вот главная опасность. И мощный бросок на финише. Как только сюда умудрился просочиться потерпевший?

Они разошлись после обеда каждый по своим делам.

Света, все еще причитая про себя «Ну надо же!», отправилась в «Доколе» – ловить Дашу и еще раз обсудить услышанное.

Сумский провел остаток дня в поисках выходов на Союз пекарей. Что оказалось непросто, но возможно. Сработало правило пяти рукопожатий и вездесущий Facebook. Организация была абсолютно легальным юрлицом, с адресом и офисом. Оставалось только назначить встречу с главными партийцами и надеяться, что они будут хотя бы пекарями, а не обычными аферистами.

Рис с крабом

2 чашки готового охлажденного риса; чашка крабового мяса (с количеством краба каждый разбирается самостоятельно, я люблю, когда крабового мяса много); 4 зубчика чеснока; 2 стрелки зеленого лука среднего размера; 1 стручок чили среднего размера (острота зависит от вашего желания); 2 яйца; 3 столовые ложки растительного масла; 2 столовые ложки соевого соуса; 1 чайная ложка черного соевого соуса; лайм разрезать на четвертинки; огурец очистить от кожи и нарезать кружочками.

Тут важно сначала подготовить все ингредиенты и разложить их по отдельным емкостям, так чтобы все было под рукой. Лучше всего рис с крабом получается в воке, как следует разогретом на газовой плите. Другие сковородки и плиты способны выдать результат, но результат этот, как ни старайся, будет не таким поджаристым, пушистым и золотистым.

Почистим чеснок и нарежем маленькими неправильными квадратиками. Мелко нарежем зеленый лук. Нарежем помельче крабовое мясо или просто вилкой разберем его на волокна. Разобьем яйца в отдельную плошку и как следует размешаем их вилкой.

Разогреем вок на плите. Добавим в него масло. Масло раскалим и бросим в него чеснок. Мешаем, ждем запаха и, как только он почувствуется, бросаем чили, перемешиваем, прогреваем и добавляем крабовое мясо. Быстро все перемешиваем и добавляем в вок рис. Как следует перемешиваем все в одну массу, но делаем это аккуратно. Если рис мешать слишком быстро, он превратится в кашу. Добавляем обычный соевый соус. Перемешиваем. Добавляем черный соевый соус и снова перемешиваем. Рис окрашивается в приятный светло-коричневый цвет и впитывает соевый соус. Теперь вмешиваем в рис яйца. Посыпаем рис зеленым луком. Прогреваем, перемешивая, и секунд за 10 наконец-то все готово! Раскладываем рис по тарелкам. Каждую порцию украшаем четвертинкой лайма и ломтиками свежего огурца. Лайм очень приятно выжимать прямо на рис. Огурец придает дополнительную свежесть.

Глава 32

Я занималась своим любимым делом, а именно – абсолютным бездельем. Полдня на пляже с короткими, но энергичными заплывами в идеально синей прохладной корфуканской воде – и я почти забыла весь этот московский паноптикум.

С того памятного стихийного обеда с Сумским события стали разворачиваться с космической скоростью. Прежде всего, он таки нашел учредителей Союза, и те оказались крайне обаятельными и остроумными людьми. Такими, что даже у Сумского захватило дух от умиления. И он напустил на них всякие проверяющие налоговые органы. Государственный аудит показал, что парни хотели заработать по-честному. Придумали они себе стартап и собрали ощутимую сумму вступительных взносов. При грамотном обращении с современными информационными ресурсами организовать самообразование и курсы повышения квалификации для членов Союза не составляло особого труда. Часть взносов шла именно на оплату уроков в Сети. Мистически-сектантский момент выполнял роль идеологической, необходимой в таких случаях надстройки. В общем, они, конечно, делали доброе дело. Вдохновляли на подвиги простых работяг. Правда, все эти марши со скалками-скипетрами довели некоторых до нелогичных выходок. В рядах пекарей и кондитеров появились фанатики. И вот они-то и решили расколоть движение. Классический случай, многократно описанный в истории общества.

Я занималась своим любимым делом, а именно – абсолютным бездельем. Полдня на пляже с короткими, но энергичными заплывами в идеально синей прохладной корфуканской воде – и я почти забыла весь этот московский паноптикум.

Экстремалы настаивали на определенной процедуре посвящения. Чтобы ввестись в транс, подопытным пекарям надо было не спать трое суток и печь хлеб практически без остановки. Тот, кто не выдерживал физически, естественно, покидал организацию с правом пройти испытание не раньше чем через полгода. На это время человек лишался всех привилегий и работы. Фанатики настаивали на том, чтобы неудачник взял и уволился со всех своих пекарских должностей и стал зарабатывать на жизнь другим способом. Каким? Никого больше не волновал этот вопрос.

Вот тут и начались трудности. Отчаявшиеся люди не желали терять свои рабочие места. Тогда неподчиняющихся и начинали травить, подставлять и пугать. Сформированная команда специалистов по этому делу оказалась на редкость находчивой. В ход шли, например, дохлые тараканы в тесто, так чтобы владельцам потом было что показать. Или полчища крыс, которые откуда ни возьмись гнездились именно в кондитерско-пекарском

цеху. Провокации доводили жертв до увольнения если не по собственному желанию, то по настоятельному требованию владельцев. Ведь как только неугодный экстремалам пекарь исчезал, все неприятности в ресторане сразу же прекращались.

В особо тяжелых случаях «пугачи» применяли физическую силу. Побои обычно заставляли жертв скрываться на исторической родине. Поразительно, но никто не обращался в полицию. Сказывались вечные проблемы с эмиграционной службой.

В случае с Ренатом Сумский докопался до истины за неделю. Официальные основатели Союза пекарей во время проверок налоговой службы довольно быстро сдали все пароли и явки, а первым делом сказали, где найти секцию экстремалов. Дальше – больше. Добравшись до команды «пугачей», Сумский понял, что некоторые из них имеют судимости. Элементарная работа с базой привела к тому, что картина последней ночной смены Рената в ресторане «Доколе» предстала как на ладони.

Они его пытались избить. Ренат сопротивлялся. Но в драке, развернувшейся в тесном кондитерском цеху, он все-таки получил роковой удар скалкой по голове. Шума и крика никто не слышал, потому что была гроза. Кроме этого, для верности и собственной безнаказанности «пугачи» дополнительно усыпили (!) и охранника, и Палыча. Подсыпали снотворного в кулер с питьевой водой после закрытия ресторана. Заметать следы они умели. Испорченную воду, например, тут же заменили. Следы драки и общий погром они вчетвером тоже довольно быстро свели на нет. Но довести работу до конца им помешали. На этом этапе Сумскому пришлось изрядно попотеть. Так как никто из них торт из убитого не делал. Их спугнул стук входной двери, и, не закончив уборку, они как тараканы разбежались из «Доколе» в разные стороны. Охранник и Палыч продолжали спать на своих местах. Дождь лил как из ведра.

* * *

Здесь и начинается все самое маниакальное. Как вы считаете, кто стукнул дверью в ту ночь? Все думали, что мне не спится опять. Мало того, даже Даша призналась, что подумала на меня. Алиби-то у меня как не было, так и нет.

И тогда Кирилл Сумский, опираясь на смутную ко мне симпатию, все-таки еще раз сел за свой стол и проанализировал всех потенциальных участников событий. А потом он взял и проверил пассажиров рейсов, улетевших в Крым в те сутки, – не

только по билетам и фамилиям, но и по камерам в аэропортах. Тут и выяснилась поразительная вещь: по документам Светлана Леонидовна действительно отправилась в Севастополь ранним вечером. А по камерам по ее билету и российскому паспорту прошла на посадку совершенно другая женщина. Поразительно на нее похожая фигурой и прической, но абсолютно не она! Дементор улетела к себе в имение только утром следующего дня – по заграну! Представляете?! Аферистка какая оказалась! Ведь не боится же ничего!

Остальное было делом техники. Сумский, когда нападает на след, начинает вести себя как одержимый бассет-хаунд. Хрен его свернешь с намеченного пути.

Во-первых, фокус с паспортом хозяйка «Доколе», как выяснилось, проделывала не в первый раз. Ее двойник – не кто иной, как ее школьная подружка, мама Леночки. (Теперь понятно, почему Леночка света белого не видит все свою жизнь меж двух этих полоумных теток.) Мама Леночки потеряла свой паспорт полгода назад, а на море ей, конечно, хотелось, погода в Москве окончательно испортилась. Ну Светлана Леонидовна и выручила, как обычно. Они и правда похожи как близнецы! Вот что делает с людьми дружба со школьной табуретки.

А во-вторых, в свободное ночное время Света Конец Света пошла проверить «Доколе». Когда она прошмыгнула в подворотню, Палыч на мгновение очнулся от своего медикаментозного сна и как раз ее и увидел в характерном образе ведьмы. Испугавшись видения, он снова отключился. А Света зашла в ресторан и решила посмотреть, работает ли Ренат. К моменту, когда она обнаружила тело в кондитерском цеху, преступники успели скрыться через черный ход.

Описывать картину случившегося безумия – трудная задача. Опираясь на факты, можно сказать только, что хозяйка «Доколе» решила все сделать «красиво». То есть скрыть ужас происшедшего и оказать все необходимые почести хорошему пекарю. И она сделала из того, что увидела, – торт.

Как найденные презервативы связаны с преступлением, полиция объяснить не смогла. Светлана Леонидовна работала быстро и тщательно навела порядок, как только все было сделано. Чтобы, как она потом сообщила, работницы кондитерского цеха увидели, что такое настоящая, стерильная чистота на производстве. Она даже достала со склада новые насадки и развесила их по местам.

* * *

Забегая вперед, скажу, что инвестора признали невменяемой и отправили лечиться. Бандитов со скалками посадили в тюрьму. «Доколе» пришлось закрыть, и мы с Дашей решили все-таки разъехаться по разным островам в Средиземном море, чтобы прийти в себя и придумать, как все забыть.

* * *

Сегодня ко мне прилетел Кирилл Сумский. Он почему-то сказал, что скучал страшно и анчоусов жареных никогда не ел, особенно если их жарят гастрономические ветераны в таверне 1948 года. Мы болтаем и плаваем до буйка. Я далеко заплывать боюсь. Но кто знает, может быть, еще недельку пообщаюсь с этим отщепенцем госслужбы и сделаю рывок – в неведомую счастливую глубину.

Жареные анчоусы

Рецепт жареных анчоусов – самый легкий на свете. Надо только их купить ярким солнечным утром на рыбном рынке где-нибудь на берегу Средиземного моря. Хватайте сразу килограмма два – и бегом домой. Потрошить их или нет – зависит от вашего желания. Раскалите оливковое масло для жарки на сковородке с толстым дном. Обваляйте каждую рыбку в муке, смешанной с щепоткой морской соли, и запускайте быстрее на сковородку. Как только зарумянится один бок, смело переворачивайте их на другой. Поддевая лопаткой сразу несколько штук, выкладываем анчоусы на большущую тарелку. Посыпаем мелко нарезанной петрушкой – скорее ради баловства – и едим руками. Разрезанный на четвертинки лимон лежит рядом. Анчоусы очень приятно поливать лимонным соком, а выжатым лимоном можно легко отмыть руки от вездесущего запаха, пропитанного солнцем, ветром и морем.

Анчоусы очень приятно поливать лимонным соком, а выжатым лимоном можно легко отмыть руки от вездесущего запаха, пропитанного солнцем, ветром и морем.

Об авторе

Фото: © Ксения Плотникова

Светлана Кесоян – гастрономический журналист, первый ресторанный критик журнала «Афиша», фуд-сноб и путешественница. Была идейным вдохновителем и главным редактором единственного в России журнала о гастрономических путешествиях «Первое. Второе. Третье». Сегодня она делится с гурманами явками и паролями секретных мест в рубрике «Тайноядение» в «Афише Daily». Волею судьбы Светлана оказалась вовлечена в ресторанный бизнес много лет назад и работает в нем по сей день в должности концепт-шефа. Богатый опыт и не менее богатое воображение заставило ее в конце концов заняться художественной прозой – так появился кулинарный детектив «Торт». До Кесоян в этом жанре работали в основном иностранные авторы.

Следите за гастрономическими приключениями Светланы Кесоян в Instagram: @moscowfoodiebitch

notes

Сноски

1

Здесь и далее имеется в виду советский граненый стакан.

2

Здесь и далее имеются в виду американские мерные чашки.